

ARROZ COM SOBRAS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 dente de alho triturado
4 colheres (sopa) de cebola em cubinhos
2 xícaras (chá) carne assada cortada em cubos de 1,5 cm (lombo, alcatra, pernil)
1 cubo de caldo de carne
1 e 1/2 xícara (chá) de arroz sem lavar
3 xícaras de (chá) de água quente
1 e 1/2 xícara (chá) de abobrinhas brasileiras em cubos pequenos
1 xícara (chá) de cenoura em rodela
cheiro-verde picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola até começarem a dourar.

Junte a carne e refogue por mais uns 2 minutos.

Adicione o caldo esfarelado e o arroz, refogue por uns 3 minutos.

Agregue a água quente, espere levantar fervura e junte a abobrinha e a cenoura.

Tampe a panela e cozinhe por 4 minutos após o início do apito.

Deixe a pressão sair naturalmente, mexa, salpique cheiro-verde e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36992-arroz-com-sobras.html>