

ARROZ MARAVILHA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz
300 g de picanha em cubos
200 g de linguiça defumada em rodelas
150 g de bacon picado
1 tablete de caldo de picanha
1 cebola grande picada
2 colheres (sopa) de molho shoyu
1 xícara (chá) de vinho tinto seco
2 xícaras (chá) de água
1 colher (café) de farinha de trigo
2 folhas de louro
ovos de codorna cozidos
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão doure a cebola em um pouco de azeite e acrescente em seguida a picanha e o bacon.

Doure-os e acrescente em seguida o vinho, a água, a linguiça defumada, o caldo de picanha, o molho shoyu e a folha de louro.

Tampe a panela de pressão e conte 20 minutos.

Tire a panela de pressão do fogo e verifique se a carne está cozida.

Acrescente o arroz e tampe novamente a panela de pressão, levando ao fogo médio por 10 minutos.

Misture ao final os ovos de codorna e sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37230-arroz-maravilha.html>