

ARROZ DE CARNEIRO NORDESTINO

INGREDIENTES

300 g de filé de carneiro cortados em pedaços
2 xícaras de arroz cozido
2 dentes de alho
1 cebola
2 tomates médios maduros cortados em cubinhos
1/2 pimentão vermelho picadinho
1/2 pimentão verde picadinho
100 g queijo coalho
1 colheres (sopa) creme de leite
2 colheres (sopa) de leite de coco
pimenta-do-reino
cheiro verde ou coentro
cebolinha(a seu gosto)
sal
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de carneiro com sal, pimenta-do-reino e o alho amassado, deixe agir por 15 minutos. Doure a cebola no azeite e refogue o filé.

Acrescente o pimentão vermelho e o verde, continue refogando, coloque os tomates, a cebolinha, o cheiro verde e refogue.

Deixe soltar água e cozinhar bem pra pegar gosto, vá colocando água aos poucos e mexendo.

Quando estiver cozida, coloque mais água e coloque na pressão por 20 minutos.

Depois retire do fogo e vá desfiando com o garfo mesmo em pedaços grandes, volte o desfiado para o caldo(grossinho) que ficou na panela, e ligue o fogo.

Acrescente o arroz cozido, mexa, deixe ferver um pouco.

Coloque os cubinhos do queijo coalho, mexa.

Por último acrescente o leite de coco e o creme de leite, mexa apague e pode servir!

Fiz um salteado de legumes pra acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39622-arroz-de-carneiro-nordestino.html>