

ARROZ COM MILHO VERDE E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de azeite extra-virgem
2 cebolas picadinhas
3 dentes de alho picadinho
3 xícaras (chá) de arroz branco
300 g de carne moída
3 folhas de louro
3 tomates picados sem pele e sem semente
1 lata de milho verde sem escorrer a água
3 colheres de uva passa preta
1 xícara (chá) de cheiro verde
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho até ficar douradinho, coloque a carne moída, sal e pimenta, as folhas de louro e o tomate picadinho, refogue bem.

Após a carne estar bem refogada coloca-se o arroz, e mais uma pitada de sal, deixar refogar por uns 4 a 5 minutos.

Juntar ao refogado uma lata de milho verde (com a água) e 1 litro de água quente, acrescenta 3 colheres de uva preta e deixa cozinhar em fogo médio por 30 minutos.

Após o arroz estar cozido coloca-se o cheiro-verde e misture ao arroz.

Para finalizar polvilhar com queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42344-arroz-com-milho-verde-e-carne-moida.html>