ARROZ À BRANCA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz lavado

300 gramas de carne moída

1 batata doce média

2 tomates maduros

1 pimentão vermelho ou verde

1 lata de milho verde

cebola e alho a gosto

azeite a gosto

2 sachês de tempero sazón sabor do nordeste

2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho com azeite e em seguida acrescente a carne moída.

Deixe a carne dourar e em seguida acrescente o tempero sazon sabor do nordeste.

Em seguida pique a batata doce, o tomate e o pimentão bem picadinhos.

Após a carne dourar, acrescente a batata doce, o pimentão, o tomate, milho e deixe dourar mais um pouco.

Em seguida acrescente o arroz lavado e deixe fritar, prove para ver se está bom de tempero, tempere ao seu gosto.

coloque água até cobrir o arroz tampe a panela e deixe pegar a pressão.

Deixe uns 10 minutos na pressão em fogo alto, desligue e veja se está cozido caso não esteja coloque mais alguns minutos na pressão mais fique de olho para não queimar.

Para decorar cheiro verde e os ovos cozidos picados por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45809-arroz-a-branca.html