ARROZ COM CARNE E REPOLHO

INGREDIENTES

250 g de acém ou pá limpa e moída

2 xícaras de arroz

1 xícara de repolho

2 tomates

1 cebola

3 dentes de alho

1 folha de louro

sal a gosto

4 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Doure a carne no óleo quente até ficar soltinha

Junte o alho batido e a cebola picada, refogue bem e acrescente o tomate picado, o arroz, o louro e o repolho

Refogue por alguns minutos (mexa sempre) e adicione água fervente em quantidade necessária (5 a 6 xícaras)

Tempere com sal e, assim que começar a ferver, diminua o fogo e deixe cozinhar normalmente

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/479-arroz-com-carne-e-repolho.html