ARROZ RASQUEADO

INGREDIENTES

Sobras de churrasco (carne, linguiça, asinha de frango)

1 cenoura crua picadinha

3 folhas de repolho picado

5 vagens picadas

1 cebola média picada

1 tomate inteiro picado

1 pimentão picado

Opcional (azeitonas, talos de couve, banana da terra madura, em cubos)

2 copo de arroz

Sal e tempero gosto e queijo ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

Pique a carne, a linguiça e desfia a asinha de frango. Sob uma panela quente, duas colheres de azeite, a coloque a carne e linguiça e antes de começar a fritar coloque o tomate picado e partes da cebola e pimentão picados , com um pingo de água para hidratar, e ganhar cor;

Ao começar a fritar novamente coloque o arroz e frite, mexendo bem, ao ver que tudo está bem misturado, colocar água natural – dois copos de água pra cada copo de arroz - e o resto da cebola, pimentão, a cenoura, repolho e os opcionais (talo de couve, azeitonas, banana da terra).

Ao começar a ferver, abaixe o fogo e tampe. Mais ou menos 25 minutos, olhar, se estiver secando, apagar o fogo colocar o queijo ralado e deixar no abafo. Servir direto na panela. Acompanhamento: feijão empamonado ou farofa de banana da terra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48718-arroz-rasqueado.html