REFOGADO DE CARNE COM ARROZ

INGREDIENTES

300 g de contrafilé em tirinhas

1 copo 300 ml medida de arroz

1 caldo de carne

1/2 cebola

1 colher de chá de curcuma em pó (rasa)

1 colher de azeite

salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Despeje em uma panela média o azeite e a cebola;

Deixe dourar e adicione a carne em tirinhas e o caldo de carne.

Refogue bem e acrescente a curcuma em pó.

Coloque o arroz, misture, acrescente a água e deixe cozinhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50156-refogado-de-carne-com-arroz.html