ARROZ COM SUAN TUDO GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kilo de suan

2 dentes de alho bem amassado

1 cebola bem picadinha

2 tomate maduros picados

1 colher de sopa de sal

3 colheres de sopa de óleo

3 xícaras de arroz cru

1 xícara de cheiro verde bem picado

água o suficiente para cozinhar a carne e o arroz

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com o óleo e coloque o suan.

Deixe dourar.

Após dourar retire o suan da panela e na mesma panela coloque o alho com a celoba.

Doure, coloque o tomate, o sal e novamente o suan, cubra com água quente e deixe cozinhar até a carne ficar macia, quando estiver cozido coloque o arroz e misture.

Complete com a água e deixe secar, por fim colque o cheiro verde e sirva com uma boa pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50865-arroz-com-suan-tudo-gostoso.html