

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 cebola.

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 coloque 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>