ARROZ PÉ NA LUA – RÁPIDO E GOSTOSO!

INGREDIENTES

200 g de carne bovina cortado em tirinhas de preferencia filé mas pode ser outro corte (filé agulha, ponta de peito, mais barato)

100 g de repolho rocho cortado fino

1 cebola roxa pequena picada bem fininha

2 dentes de alho picado

1/2 cenoura média cortada em tirinhas

1 pedaço pequeno de pimentão cortado em tirinhas

50 ml de molho shoyu

2 colheres de milho

2 colheres de ervilha

1 e 1/2 de arroz

1/2 limão

1 colher de chá de tempero pronto completo (arisco ou outra marca de sua preferência)

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz:Em uma panela separada coloque o arroz e um pouco de óleo, frite um pouco o arroz e logo após acrescente água (de preferencia quente pois assim o arroz cozinha mais rápido e fica mais soltinho) coloque uma pitada de sal depois de colocar a aguá.

Reserve.

MOLHO:

Molho:Em outra panela coloque a cebola para dourar ao óleo, depois de dourada coloque o alho, a carne e o limão misturado com o tempero arisco, deixe fritar por uns 4 minutos sempre mexendo.

Agora acrescente o milho, a ervilha, repolho roxo, cenoura, pimentão mexa um pouco e deixe cozinhar com tampa por mais um tempo.

Em um refratário coloque o arroz espalhado, coloque o molho por cima, leve à mesa. Bom apetite!

Um bom acompanhamento para este prato: salada de rucula com tomate!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54046-arroz-pe-na-lua-rapido-e-gostoso.html