## ARROZ COM TEMPERO DE CARNE

## **INGREDIENTES**

2 dentes de alho

Cebola picada

1 colher e 1/2 de sopa de azeite

1 copo e 1/2 de arroz

1 xícara e 1/2 de água

Sal

Tempero de carne

Cenoura ralada

## MODO DE PREPARO

Pegue as duas cabeças de alho e a cebola picada e coloque dentro de uma panela.

Coloque uma colher e meia de sopa de azeite e mexa, mas sem deixar queimar ou dourar bastante.

Coloque depois um copo e meio de arroz e a cenoura ralada, coloque uma pitada de sal e mexa bem.

Após coloque o tempero de carne, mexa de novo até se desmanchar e coloque 1 xícara e 1/2 de água.

Deixe o arroz ficar mole e al dente!

Sirva como acompanhamento algum tipo de peixe de sua preferência!

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54690-arroz-com-tempero-de-carne.html