

STEW DE CARNE MOÍDA E ARROZ

INGREDIENTES

500 g de carne moída

2 copos de arroz

4 a 5 copos de água

1 e 1/2 colheres de sopa de massa de tomate

1 batata cortada em cubos

2 colheres de bacon picado

Cebola picadinha, alho, sal e pimenta-do-reino para temperar a carne

2 colheres de sopa de azeite

1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Usando uma panela de pressão, tempere a carne com o azeite, alho, sal, pimenta e bacon até fritar. Adicione o caldo de carne, a massa de tomate, o arroz cru, a batata e a água. Feche a panela, espere dar pressão e cozinhe na pressão por 4-5 minutos. Ao abrir a panela, verifique o cozimento do arroz e acerte o sal, se precisar. Tudo deve ficar bem cozido, e o resultado é uma sopa bem cremosa. Junte o milho e saboreie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55179-stew-de-carne-moida-e-arroz.html>