

ARROZ REFOGADO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne bovina moída
2 copos americano de arroz parboilizado
1 cebola média picada
4 dentes de alho sem casca
2 colheres de sopa de cheiro verde picado
Sal a gosto
1 colherinha de pimenta do reino em pó
Corante em pó a gosto
1 tablete de caldo de carne ou costela
200 g de bacon picado
Óleo para refogar o arroz

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com 2 dentes de alho, a pimenta-do-reino sal, corante em pó e o tablete de caldo de carne.

Leve ao fogo para cozinhar por 20 minutos apenas no molho.

Enquanto cozinha a carne, lave o arroz e deixe secar em um escorredor.

Em uma vasilha a parte coloque água para ferver.

Em uma panela limpa coloque óleo 2 dentes de alho amassado e a cebola quando começar a ferver o óleo, coloque o bacon deixe fritar um pouco e junte o arroz junto e fique sempre mexendo até o arroz começar a estralar.

Junte a carne que já deve está cozida e mexa mais um pouco, coloque o cheiro verde e despeje água fervente até cobrir o arroz.

Veja se o sal está bom, deixe cozinhar, quando estiver secando veja se está mole, se precisar coloque mais um pouco de água e deixe secar totalmente.

Sirva ainda quente com purê de macaxeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55523-arroz-refogado-com-carne-moida.html>