ARROZ TEMPERADO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 copos de arroz cru

1 copo de ervilha

1 copo de milho verde

5 colheres de óleo de soja

2 colheres de sal

3 dentes de alho bem picados

1 cebola ralada

1 pacote de queijo ralado ou 150 g de muçarela ralada

300 g de carne moida ou picada (pode ser carne-seca)

2 copos de água

MODO DE PREPARO

Coloque 2 colheres de óleo em uma panela junto com o alho e a cebola e mexa em fogo baixo até dourar

Quando a carne estiver fritando, acrescente os dois copos de água e o arroz em fogo alto

Quando secar a água do arroz, acrescente o miho verde e a ervilha (sem água) e mexa bem

Mexa de novo, tampe e aguarde cinco minutos para o queijo derreter

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6302-arroz-temperado-de-carne-moida.html