

ARROZ COM CARNE MOÍDA DA MARI

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz
1 kg de carne moída
1 cebola média
1 caixinha de creme de leite
1 colher (sopa) de ketchup
2 colheres (sopa) de orégano
1 colher (sopa) de coentro
5 colheres (sopa) de molho de tomate
1/2 copo de água
1 colher (sopa) de manteiga
azeite a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece a fazer o arroz normalmente, colocando

Pique a cebola e coloque em uma panela grande com o azeite até dourar

Quando a cebola dourar, coloque a carne moída

Misture a carne moída com a cebola e coloque a água

Espere a carne cozinhar um pouco e coloque o orégano, o molho de tomate, o ketchup, um pouco de sal, o coentro e a manteiga

Deixe a carne ficar quase pronta e acrescente o creme de leite; misture bem até ficar pronto

Misture o arroz com a carne; misture bem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11399-arroz-com-carne-moida-da-mari.html>