

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 moída 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 milho verde e a ervilha (sem água) e mexa bem

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

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6302-arroz-temperado-de-carne-moida.html>