

MARIA ISABEL DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

1 kg arroz
500 g carne de sol
1/2 copo de óleo de soja ou banha de coco
2 cebola grande picada
1 pimentão grande picado
2 pimentas de cheiro sem semente
4 colheres de cebolinha picada
2 colheres de corante
1 colher de pimenta-do-reino
10 dentes de alho
2 colheres de sal
12 copos de água quente

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços pequenos
Aqueça a panela e coloque a carne
Quando a carne começar assar coloque o óleo
Deixe a carne ficar bem torradinha
Coloque o alho, a cebola, a pimenta
Deixe refogar por 5 minutos e mexa ao poucos
Adicione o arroz (já lavado) e refogue bem
Coloque a água quente e o sal
Mexe bem o arroz e deixe cozinhar em fogo alto
Quando o arroz começar a secar, baixe o fogo e tampe a panela
Depois de 20 minutos, mexa o arroz e coloque a cebolinha
Sirva quente e bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7780-maria-isabel-de-carne-de-sol.html>