

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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