ARROZ Á PORTUGUESA FÁCIL E DELICIOSO: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR NO ALMOÇO EM FAMÍLIA

INGREDIENTES

700 gr de carne de novilho aos cubos

10 Rodelas de chouriço de carne

1 Cebola grande

2 Dentes de alho

6 Folhas grandes de couve lombarda

1 Folha de louro

1 dl de vinho branco

Azeite

Salsa

2 Colheres (sopa) de polpa de tomate

1 Cenoura

Sal e pimenta

Arroz q.b.

MODO DE PREPARO

Faça um refogado com a cebola, os alhos, o azeite e a folha de louro.

Quando a cebola estiver douradinha juntar o chouriço e a polpa de tomate e deixar refogar mais um pouco, de seguida juntar a carne e deixar refogar, por 5 minutos acrescentar o vinho branco, temperar com sal e pimenta.

Quando a carne estiver guisada juntar a cenoura partida aos pedaços e as folhas de couve lombarda partidas ao meio.

Quando levantou fervura deixei cozinhar 10 minutos e junto o arroz e a salsa, colocar num pirex, enfeitar com rodelas de chouriço, regar com um pouquinho mais de caldo e leve ao forno por mais 5 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15892-arroz-a-portuguesa-facil-e-delicioso-eu-sempre-faco-pra-servir-no-almoco-em-familia.html