

Arroz com carne seca e queijo

De [Receitas & Comidas](#)

Deliciosa Receita de Arroz com carne seca e queijo



Type: Prato Principal

Número de doses: 6 porções

Preparação: 15 min

Cozedura: 15 min

Dificuldade: Médio

Calorias: 284 Kcal (1 porção)

ProPoints: 8 (1 porção)

SmartPoints: 9 (1 porção)

Ingredientes

- 01 [cebola](#) pequena em cubinhos
- 02 dentes de [alho](#) triturados
- 02 colheres (sopa) de óleo
- 01 e meia xícara (chá) de [carne](#) seca dessalga (cozida e desfiada)
- 02 xícaras (chá) de arroz
- 04 xícaras (chá) de água quente
- 01 xícara (chá) de molho de tomate
- 180 gramas de queijo [coalho](#) em cubinhos

Preparação

Na panela de pressão, doure a cebola e o alho em óleo quente.

Junte a carne seca e refogue por mais 2 a 3 minutos.

Adicione o arroz e refogue por mais dois minutos.

Acrescente a água e o molho de tomate.

Tampe a panela e conte por 4 minutos depois que começou a pegar pressão.

Retire do fogo e misture o queijo no arroz.

Sirva quente.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/arroz-com-carne-seca-e-queijo-fid-1509464>



São Paulo, SP, 31 Junho de 2018

Mkmouse