

CONDIMENTOS

Elzinha Nunes

Arroz Maria Izabel

Ingredientes:

azeite ou óleo

alho cortado a gosto

2 cebolas cortadas em cubos

2 copos (tipo requeijão) de arroz cru

500 g de carne de sol

500 g de abóbora cozida em cubos

salsa a gosto

coentro a gosto

pimenta a gosto

Modo de fazer:

Lave a carne seca picada e coloque-a para dourar em óleo ou azeite quente.

Acrescente a cebola, o alho e o sal. Deixe refogar na panela.

Em seguida, coloque o arroz, água quente aos poucos, e tampe a panela.

Abra e coloque a folha de louro e a pimenta.

Se desejar, coloque ramos de cheiro-verde.

Para finalizar, acrescente a abóbora cozida no forno e picada em cubos. Deixe cozinhar por uns 5 minutos.

