

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de carneiro nordestino

Categoria (category): Carne

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz, 250 gramas de carne de carneiro cozinhada, 1 unidade de cebola picada, ½ unidade de pimentão vermelho picado, 2 dentes de alho picado, 1 folha de louro, 2 colheres de sopa de óleo ou manteiga, ¼ xícara de salsinha, coentro ou cebolinha, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Você sabe fazer arroz de carneiro? Essa é uma receita típica do nordeste excelente para aproveitar sobras de carneiro. Se você gosta do sabor forte dessa carne não pode deixar de preparar a receita de arroz de carneiro nordestino! Confira abaixo o passo a passo detalhado do TudoReceitas, cozinhe e sirva para a sua família!, O primeiro passo dessa receita de arroz de carneiro é levar ao fogo uma panela com o óleo ou a manteiga e refogar nele a cebola, os alhos e o pimentão junto com a folha de louro., Quando o refogado começar a dourar acrescente o arroz e deixe fritar um pouco. Depois junte 4 xícaras de água ou caldo de carne, tempere com sal a gosto e deixe cozinhar tampado até o arroz ficar pronto., Dica: Se estiver cozinhado com carne de carneiro não cozida corte em pedaços e adicione neste passo para cozinhar junto com o arroz., Assim que o arroz estiver pronto misture nele a carne desfiada e a salsinha, coentro ou cebolinha picados. Seu arroz de carneiro nordestino está pronto!, Viu como é fácil? Prove e diga-nos o que achou dessa receita. Não deixe também de conferir outras iguarias nordestinas, como o arroz de hauçá, a maxixada com creme de leite e a mandioca frita com manteiga de garrafa. Bom apetite!