

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de barranco com carne moída

Categoria (category): Aperitivos e petiscos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 colher de sopa de óleo, ½ cebola picada, 500 gramas de carne moída, 1 cenoura ralada, 1 tomate picado, 1 pitada de sal, 1 xícara de arroz, 2½ xícaras de água quente

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Já ouviu falar em arroz de barranco? Há diversas versões sobre a origem desse prato delicioso. A mais famosa diz que ele foi criado pelos tropeiros que viajavam pelo interior de Minas Gerais, mais precisamente na região de barranco (divisa entre São Paulo e Minas). E, assim como no arroz tropeiro, utilizavam em uma única panela, todas as sobras de ingredientes que possuíam., Uma outra explicação para o nome barranco é pelo fato de ser um prato alto e repleto de ingredientes, com risco de desmoronar, ou melhor, desbarrancar. Seja qual for a origem, é um prato delicioso e que vale a pena repetir em casa!, A maioria das receitas de arroz de barranco traz a linguiça calabresa como um dos ingredientes, mas optamos por substituir por um alimento muito comum nas mesas brasileiras: a carne moída. Veja as instruções de preparo desta receita de arroz de barranco com carne moída aqui no TudoReceitas!, Para preparar esta receita de arroz de barranco de uma panela só leve uma panela alta ao fogo médio e acrescente o óleo e a cebola. Mexa até dourar., Em seguida coloque a carne moída e misture bem. Refogue por 2 minutos (a carne não precisa cozinhar completamente antes do passo seguinte, pois ela terminará de cozinhar junto com os demais ingredientes)., Para conferir mais cor e sabor no seu arroz de barranco com carne moída, em seguida acrescente a cenoura e o tomate e polvilhe um pouco de sal., Por fim coloque o arroz e cubra com a água quente., Diminua o fogo para o mínimo e cozinhe seu arroz de barranco de uma panela só, sem mexer, até secar a água., Quando a água secar, desligue o fogo e aguarde alguns minutos, sem mexer, para o arroz terminar de cozinhar com o calor residual. Desenforme seu arroz de barranco sobre um prato., Dica: é importante não mexer o arroz durante e após o cozimento para conseguir desenformar corretamente e conseguir uma apresentação bonita do prato., Pode servir! Gostou dessa receita de arroz de barranco com carne moída? Além de saborosa, tem a grande vantagem de ser preparada em uma panela só. Acompanhe mais sugestões de receitas práticas nas minhas redes sociais em diariodacozinheiraamadora e também mais receitas de pratos de arroz aqui no TudoReceitas: