

Arroz à Lígia

Ingredientes

- ½ kilo de arroz lavado
- 4 cebolas cortadas em meia lua
- 6 dentes de alho espremidos
- 300 g de carne seca cozida e desfiada
- 2 pimentões (1 verde e 1 vermelho)
- salsinha
- 1 caldo de carne
- cebolinha verde
- 2 tomates sem pele picados
- ½ colher de café de aromatizante de salsa
- ½ colher de café de aromatizante de louro

Modo de Fazer

Numa panela, colocar para fritar a cebola com o alho. Colocar os pimentões e o tomate picados, jogar para refogar junto o arroz com os temperos e o cubinho de carne.

Em seguida, jogar a carne seca e a água para cozinhar o arroz.

Deixar levantar ferver e depois abaixar bem o fogo até secar bem o arroz.

