



Arroz Albaruska Parboilizado

Caveteiro à moda Gaúcha

Ingredientes

- 3 xícaras de arroz
- ½ kg de carne
- 3 colheres (sopa) de óleo
- Sal temperado
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho (opcional)
- 3 tomates
- Tempero verde
- 2 cubos de caldo de carne

Modo de Preparo

Corte a carne em cubos pequenos, coloque em uma panela grande e larga acrescente o óleo, deixe aquecer. Coloque a carne, o alho cortado, a cebola cortada em pequenos pedaços e frite mexendo sempre. Deixe fritar bem até dourar. Quando estiver dourado, adicione os tomates sem pele, picados em pedaços pequenos. Frite bem.

Acrescente o arroz, ALBARUSKA PARBOILIZADO, frite mais um pouco, coloque as 06 xícaras de água, tampe a panela, deixe cozinhar por 25 min. Retire do fogo e acrescente o tempero verde cortado bem fininho.

 Rende 06 porções

 50 min.

DICA: Sirva com Salada Verde e Tomates.