



## Arroz Albaruska Branco *com Picadinho de Carne*

### 🍷 Ingredientes

- 2 xícaras de arroz
- 500g de carne do tipo patinho
- 1 pimentão verde pequeno
- 2 cubos de caldo de carne
- 1 maço de tempero verde
- 2 dentes de alho
- 3 tomates médios
- 1 pct de ervilhas frescas (congeladas)
- 5 colheres de sopa de óleo
- Sal
- 4 xícaras de água

### 🍷 Modo de Preparo

Em uma panela média aquecida coloque 1 colher de óleo, o arroz, e sal a gosto. Frite sem deixar escurecer, coloque a água, deixe a tampa da panela semi-aberta para não derramar. Quando a água começar a secar, tampe a panela deixando cozinhar em fogo baixo por 10 min. Desligue o fogo.

MODO DE PREPARO DO PICADINHO DE CARNE: Em uma panela de ferro, coloque 4 colheres de óleo para aquecer, quando estiver quente, adicione a carne picada em cubos médios, mexa sem parar, adicione a cebola picada, o alho amassado, os tomates sem pele e o pimentão bem picados, a ervilha fresca, parte do tempero verde picados. Adicione os caldos de carne. Abafe a panela de 3 à 4 min. para que cozinhe a ervilha. Frite até dourar a carne mexendo sem parar, adicionando gotas de água para que não endureça. A carne estará pronta quando formar um molho umedecido. Adicione o tempero verde restante após desligar o fogo.

🍴 Rende 03 porções 🕒 1 hr

DICA: Sirva esse prato com salada de tomates.