



RECEITAS DA FIA

Arroz boliviano

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-boliviano

Fácil de preparar, o Arroz boliviano, leva banana da terra frita. Simples e prático para todas as ocasiões.

Arroz boliviano

 40min

 12 porções

Ingredientes

- óleo +- 4 colheres
- 1/2 kg de carne moída
- alho amassado
- cebola picada a gosto
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho verde
- sal a gosto
- 4 bananas da terra frita
- cheiro verde a gosto
- 2 xícaras de arroz cozido
- 1 pimentão vermelho
- azeitonas a gosto
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- queijo ralado a gosto
- orégano a gosto
- pimenta vermelha
- Batata palha para finalizar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o óleo e frite a carne moída.
2. A seguir, junte o alho, a cebola e os tomates, a ervilha, milho verde, pimentão, orégano e as azeitonas.
3. Cozinhe ate a carne ficar macia.
4. Desligue, acrescente o cheiro verde e o arroz cozido. Mexa bem.
5. Acrescente as bananas fritas.
6. Coloque o arroz em uma travessa e polvilhe queijo ralado.
7. Finalize com batata palha .

