

Arroz Maria Isabel Como fazer Receitas de Mato Grosso



Ingredientes :

- 1/2 kg de carne de Sol
- 1/2 de calabresa
- 1/2 de bacon
- 1 cebola bem picadinha
- 1 dente de alho picado
- 1/2 xícara de azeite
- caldo de costela em cubo ou sachê
- 1 litro de água fervente
- sal a gosto
- 1 colher de chá de coloral
- 1 kg de arroz
- 1 raminho de salsinha picada

Preparo:

Em uma panela, frite a cebola no óleo até dourar.

Junte o alho e a carne e deixe fritar.

Em seguida, coloque o arroz e refogue por 10 minutos mexendo sempre.

Coloque a água fervente até cobrir o arroz. Se precisar coloque sal.

Deixe cozinhar até o arroz ficar “al dente”.

Salpique salsa e cebolinha.

Sirva com farofa de banana. Bom apetite.

Arroz Maria Isabel

Curiosidade sobre a receita

Sem condições de adquirir alimentos e produtos de fora, os cuiabanos tiveram que consumir somente o que cultivavam durante a Guerra do Paraguai, entre os anos 1864 e 1870. Desse isolamento surgiram alguns pratos típicos da região, como a carne com [arroz](#), denominada ‘Maria Izabel’.