CARRETEIRO DO TUTI

INGREDIENTES

7 xícaras de arroz

200 g de calabresa

200 g de bacon

500 g de carne de primeira

4 tomates

3 dentes de alho

2 cebolas

salsinha

cebolinha

óleo

ovos

MODO DE PREPARO

Corte em cubos a calabresa, o bacon e a carne e com o óleo coloque para fritar.

Após fritar as carnes, utilize a mesma panela para cozinhar o arroz, ainda com a carne dentro.

Corte e reserve, os tomates, cebolas, dentes de alho, salsinha e cebolinha.

Com o arroz cozido adicione o tomate, cebola, alho e cheiro verde, mexa e deixe cozinhar mais 3 minutos.

Por fim quebre os ovos e jogue por cima do arroz até que tampe toda a camada superior, tampe a panela e deixe a clara cozinhar por 2 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13015-carreteiro-do-tuti.html