ARROZ CARRETEIRO NO DISCO DE ARADO

INGREDIENTES

400 g de bacon cortados em cubos pequenos

500 g de linguiça fina de frango cortada pedaços de aprox. 2 cm

500 g de calabresa defumada em cubos pequenos

500 g de Linguiça suína fina cortada pedaços de aprox. 2 cm

500 gramas de frango (peito) em cubos pequenos

500 g de contrafile em cubos pequenos

4 tomates cortados em cubos sem sementes

3 cebolas cortadas em cubos

6 alho amassado e cortado

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Após pre-aquecer o disco de arado, coloque um fio de óleo de soja ou girassol apenas para não grudar o primeiro ingrediente.

Coloque o bacon e deixe fritar até o ponto anterior a pronto e arraste para a borda do disco, depois coloque a linguiça fina de frango, seguindo o mesmo processo.

Depois vai repetindo individualmente a calabresa e arraste, depois a linguiça fina e arraste, depois o frango e arraste, depois o contra filé e arraste.

Quando colocar o tomate, observe que ao começar a murchar, já arraste para a borda. Coloque a cebola, alho e a pimenta (caso queira) e deixe fritar bem, mas sem mudar a cor.

Essa receita vamos fazer com arroz pronto (4 copos), então após a cebola, alho e cebola estiver no ponto, traga todos os ingredientes novamente para o centro do disco e após misturar bem, vá acrescentando colheres de arroz e misturando, até conseguir uma mistura bem sortida.

Quando pronto, "polvilhe" cheiro-verde por cima e está pronto para consumo.

Obs: Não fora ensinado a fazer o arroz junto com a carne, pois geralmente discos de arado são rasos e de difícil contenção da água para cozer o arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13346-arroz-carreteiro-no-disco-de-arado.html