

ARROZ DE CARNE – FALSO CARRETEIRO

INGREDIENTES

2 bifes macios
1/2 cebola média
pimentão vermelho a gosto
1/2 tomate cortado
2 dentes de alho
1/2 xícara de ervilhas frescas
1 xícara de arroz
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1/2 cubo de caldo de carne
2 xícaras de água
1 colher (sopa) de massa de tomates
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga
Coloque a carne cortada em cubos pequenos e mexa até dourar
Acrescente o alho, a cebola picada e o pimentão.
Enquanto isso ferva a água com o caldo de carne
Coloque na mistura o arroz e deixe fritando até o ponto de grudar no fundo da panela.
Acrescente então o tomate em cubos.
Mexe mais um pouco e coloque a água fervente com o caldo de carne.
Corrija o sal e a pimenta.
Acrescente a ervilha e a massa de tomates
Deixe cozinhar e quando estiver em ponto de arroz, diminua o fogo e tampe a panela.
Quando estiver no ponto, sirva quente com o acompanhamento que quiser

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13589-arroz-de-carne-falso-carreteiro.html>