

# 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.  
Mexa 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>