

CARRETEIRO DE CHARQUE À MINHA MODA

INGREDIENTES

500 g de charque
2 xícaras (chá) de arroz agulha
2 cebolas médias picadas
3 colheres de óleo de milho
1 dente de alho picado
4 xícaras (chá) de água
3 ovos cozidos
1/2 xícara (chá) de tempero verde picado
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

No refrigerador, deixe o charque de molho em um recipiente com água, de um dia para o outro, trocando várias vezes a água.

Pique o charque em cubinhos e ferva-os por 5 minutos em uma panela com água, e reserve.

Em uma panela média de ferro, aqueça o óleo e frite a cebola picada e o alho até que fiquem dourados.

Acrescente o charque e refogue por mais alguns minutos.

Em seguida, adicione o arroz e misture bem.

Acrescente a água, sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar até o arroz ficar macio e úmido.

Sirva com ovos cozidos picados e tempero verde.

Se gostar, misture os ovos e o tempero verde diretamente na panela do carreteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16184-carreteiro-de-charque-a-minha-modam.html>