

CARRETEIRO GAÚCHO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

3 cebolas médias

2 tomates

Pimentão a gosto

3 dentes de alho

1 colher (chá) de açúcar

3 xícaras de arroz

Tempero em pó a gosto

Extrato de tomate

1 lata de milho

Cebola e salsa a gosto

3 batatas picadas em cubos

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e uma colher (chá) de açúcar para esquentar, e quando o açúcar estiver bem marrom, coloque a carne e deixe fritar.

Depois de frita, adicione os temperos e frite.

Acrescente o arroz e adicione a água até o ponto do arroz ficar mole e molhadinho.

Se quiser, depois que o arroz estiver no ponto, adicione 1 colher de amido com água para engrossar o caldo (o arroz não é muito aguado e nem totalmente seco).

Adicione os temperos verdes, desligue e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/16284-carreteiro-gaucho.html>