

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16284-carreteiro-gaucha.html>