

ARROZ CARRETEIRO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca
4 xícaras de arroz branco
1 tomate
1 cebola pequena
3 dentes de alho
cheiro-verde a gosto
1/2 pimentão vermelho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca na pressão e trocar de água duas vezes afim de tirar o excesso de sal.

Deixe no fogo aproximadamente 40 minutos ou até a carne desfiar com facilidade.

Refogue a cebola e o alho em uma panela separada com 1 colher (sopa) de manteiga e azeite de oliva. Acrescente a carne desfiada, o tomate e o pimentão picado, o cheiro-verde e o arroz.

Confira se a carne seca ainda tem sal o suficiente para salgar a comida, caso contrário, acrescentar sal a gosto.

Acrescente a água até cobrir o arroz e deixar cozinhar por mais 30 minutos em fogo médio, ou até o arroz amolecer.

Pode ser servido com caldo de feijão cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17078-arroz-carreteiro-de-carne-seca.html>