

# ARROZ CARRETEIRO DA MAMÃE

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz  
4 dentes de alho  
1 1/2 cebola  
1 tomate verde  
Óleo de azeite a gosto  
250 g de carne seca  
1/2 maço de salsinha e cebolinha  
1/2 pimentão pequeno vermelho  
1/2 pimentão pequeno verde  
1/2 pimentão pequeno amarelo  
1/2 lata de ervilha (sem água)  
2 cenouras pequenas picadas  
10 azeitonas picadas (verdes ou pretas)

## MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque a carne seca de molho na água para tirar bem o sal.

Depois de tirar o sal da carne seca, cozinhe a carne na panela de pressão.

Depois de cozida, retire a carne da panela de pressão e reserve a sua água para fazer o arroz.

Em uma panela média, coloque o óleo de azeite, os 4 alhos e 1/2 cebola picada, e frite até ficar amarelo.

Em seguida, acrescente o arroz para fritar também.

Com o arroz frito (seco), coloque a quantidade de água para prepará-lo (a água que cozinhou a carne seca).

Enquanto o arroz cozinha, desfie a carne seca.

Pique em pedaços bem miúdos uma cebola, um tomate verde, pimentões, cenouras, azeitonas, salsinhas e cebolinha.

Em uma travessa de vidro, coloque o arroz cozido e por cima todos os ingredientes que picou, e em seguida, misture tudo.

Sirva com saladas verdes temperadas com limão, sal e azeite de sua preferência.

Bom apetite!