

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17432-arroz-carreteiro-da-mamae.html>