

# CARRETEIRO GAUDÉRIO

## INGREDIENTES

4 xícaras de arroz parbolizado  
1 kg de carne de segunda sem osso (prefiro a paleta desossada)  
1 cebola grande  
2 dentes de alho  
2 tomates  
1 pitada de orégano  
1 pitada de pimenta-do-reino  
1/2 pimentão verde  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o alho picado e acrescente a cebola picada.

Quando eles estiverem bem douradinhos, acrescente a carne picada e refogue bem.

Acrescente o orégano, a pimenta e sal a gosto.

Quando estiver bem frito, acrescente os tomates picados e cubra de água fria.

Cozinhe em fogo baixo e sirva ainda molhadinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17990-carreteiro-gauderio.html>