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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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