

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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