

# ARROZ CARRETEIRO DA DANI

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne que sobrou do seu churrasco (pode misturar frango, linguica, boi)

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1/2 lata de milho

1/2 tomate picado

2 colheres de extrato de tomate

2 copos de arroz previamente refogado

## MODO DE PREPARO

Frite o alho e a cebola, refogue toda a carne junto ao milho e o extrato de tomate na panela de pressão.

Cubra tudo com água e adicione o arroz para cozinhar.

Feche a panela e deixe pegar pressão por cerca de 10 minutos.

Sirva com rodelas de ovo cozido para dar um charme, e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18125-arroz-carreteiro-da-dani.html>