

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 rodela 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>