

# CARRETEIRO RÁPIDO

## INGREDIENTES

- 1 gomo de linguiça calabresa defumada, picadinha em cubos
- 300 g de carne seca, sem sal e pré-cozida, picadinho em cubos
- Óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de glutamato monossódico
- 2 xícaras de arroz parboilizado
- 4 1/2 xícaras de água fria (ou um pouco mais)
- Salsa a gosto
- Coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo e doure o alho e a cebola.

Acrescente a carne seca, a linguiça, o colorau, o sal, o glutamato monossódico e frite por uns 5 minutos, mexendo sempre.

Adicione o arroz e frite por mais 5 minutos.

Coloque 4 xícaras de água fria e deixe cozinhar com a panela semitampada.

Quando a água secar, verifique se precisa de mais água, e se precisar, vá adicionando aos poucos.

Abaixe o fogo e termine com a panela tampada.

Após desligar, acrescente a salsa ou o coentro a gosto, e misture.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18834-carreteiro-rapido.html>