

ARROZ CARRETEIRO PAULISTA

INGREDIENTES

300 g bacon defumado

1 kg carne

2 cebolas grandes

4 tomates maduros

6 pimentas cambuci

4 medidas de arroz

cheiro verde e salsinha

repolho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar em cubos pequenos os ingredientes, bacon, a carne, as cebolas, os tomates, as pimentas e reserve.

Ralar o repolho e deixar mergulhado na água.

Em uma panela grande adicionar um pouco de óleo e colocar o bacon para fritar, deixar fritar bem. Adicionar a carne e o sal a gosto, refogue até secar a água que a carne irá soltar.

Adicionar a cebola picada, depois a pimenta.

Adicione os tomates maduros picados e deixe refogar bem até formar um "molho".

Adicionar o cheiro verde e salsinha.

Adicionar o arroz e mexer bem para misturar com os ingredientes da panela.

Adicionar a água (pode ser fria) e deixar ferver até chegar o ponto de cozimento do arroz, não deixe secar a água, o prato é servido com o arroz molhadinho.

Tempere o repolho com os ingredientes de sua preferência.

Servir o prato com o arroz por baixo e o repolho espalhado por cima do arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29036-arroz-carreteiro-paulista.html>