

ARROZ CARRETEIRO À MODA DO MIRIM

INGREDIENTES

3 xícaras arroz
200 g de contra filé
150 g de linguiça paio
150 g de bacon
1 cebola pequena
1/2 pimentão
1 tomate
1 cenoura
cebolinha a gosto
salsinha a gosto
1 cubo de caldo de carne
2 colheres de sopa de azeite
tempero a gosto (alho e sal)

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz a seu modo.

Pique a carne, a linguiça e o bacon em cubos pequenos.

Rale a cenoura, a cebola e o pimentão.

Pique o tomate em cubos pequenos.

Em uma panela grande frite o bacon no azeite em 5 minutos.

Em seguida coloque a carne e o caldo de carne e, depois de 5 minutos, coloque a linguiça.

Após 5 minutos junte a carne com os outros ingredientes (cebola, cenoura, tomate, pimentão, cebolinha e salsinha).

Após 5 minutos misture com o arroz já pronto.

Depois é só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32027-arroz-carreteiro-a-moda-do-mirim.html>