

ARROZ CARRETEIRO À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca
100 g de bacon picado
200 g de linguiça calabresa
3 e 1/2 copos de arroz
1/2 xícara de chá de alho poro picado
1/2 cebola picada
1 folha de louro
1 caldo em pó para arroz
1 pitada de orégano
3 colheres de azeite
1 tomate picado
sal se necessário
água quente o suficiente para cobrir o conteúdo da panela

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho poró e a cebola. Acrescente o bacon e a calabresa e deixe fritar por 5 minutos. Adicione o louro, o tomate, o orégano, o caldo para arroz e deixe por mais 5 minutos. Coloque a carne seca e deixe cozinhar até secar a água. Coloque o arroz, mexa um pouco e adicione a água quente.

Ao levantar fervura abaixe o fogo e deixe até cozinhar o arroz, coloque mais água se necessário.

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33213-arroz-carreteiro-a-minha-moda.html>