

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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