

# 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>