

CARRETEIRO COM FÍGADO DE BOI

INGREDIENTES

500 g de fígado de boi

1 e 1/2 xícara de arroz

1/2 cebola roxa

2 dentes de alho

1/2 tomate

1/2 colher de banha ou azeite (a gosto)

tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a meia colher de banha ou azeite (a gosto).

Cozinhe o fígado, após cozinhar, frite até dourar. Após dourado coloque a cebola, os dentes de alho e o tomate, todos picados em quadradinhos.

Frite em fogo médio até o tomate "desmanchar".

Acrescente 1 xícara e meia de arroz e frite até sentir que alguns grãos de arroz estão "grudando" no fundo da panela.

Baixe o fogo e, na mesma xícara que foi medido o arroz, coloque para cada xícara de arroz 2 xícaras de água, ou seja para essa receita 3 no total.

Coloque sal a gosto.

Quando o arroz estiver quase pronto acrescente o tempero verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33633-carreteiro-com-fígado-de-boi.html>