

ARROZ CARRETEIRO DE INVERNO

INGREDIENTES

1 embalagem de bacon em cubos
3 colheres de óleo de soja
3 colheres de margarina
1 cebola grande cortada e cubos
3 dentes de alho picados
300 g de coxão mole cortado em cubos
3 tabletes de caldo de carne dissolvido em 3 litros de água
1 e 1/2 gomo de linguiça calabresa defumada rodela médias
1 gomo de paio em rodela médias
1 lata de molho de tomate
1 pimentão vermelho sem sementes cortado em cubos
pimenta verde picada a gosto
1 folha de louro
orégano
cominho a gosto
sal
Pimenta-do-reino preta moída na hora a gosto
2 xícaras de arroz
10 ovos
1 maço de salsa picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande e baixa coloque o óleo e frite o bacon.

Acrescente a margarina e doure a cebola e o alho.

Junte o coxão mole e refogue .

Acrescente o caldo de carne e cozinhe.

Quando a carne estiver macia junte a linguiça, o paio, o molho de tomate, o pimentão e a pimenta verde.

Tempere a gosto, o orégano, o louro, o cominho, a pimenta-do-reino e cozinhe por 15 minutos.

Acrescente o arroz e cozinhe até secar a água.

Verifique se ele já está macio e se necessário adicione mais água aos poucos.

Quebre os ovos na superfície do arroz até que ele fique completamente cozido.

Polvilhe a salsa e sirva em seguida na própria panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37100-arroz-carreteiro-de-inverno.html>