

ARROZ À CARRETEIRO DOM FRANCIS

INGREDIENTES

- 1 maço de cheiro verde picado
- 2 colheres de alho picado
- 2 cenouras ralada
- 2 cebola picadas em rodelas ao meio
- 3 tomates picados em cubos
- 500 g de carne seca picadas em cubo pequeno
- 2 linguiças calabresas picadas em cubos
- 5 gomos de linguiça para churrasco picadas em rodelas
- 250 g de bacon em cubos
- 5 copos de suco de arroz
- 1/2 azeite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

PRÉ-PREPARO:

Pré-preparo: Pique todos os ingredientes antes de começar o preparo.

Mantenha a carne seca de molho em água 1 dia antes do preparo, troque a água da carne no mínimo 3 vezes.

Pique a carne seca em cubos pequenos, leve à panela de pressão e cozinhe por 20 minutos.

PREPARO:

Preparo: Em uma panela coloque o azeite, em seguida a cebola e o alho, mexa até dourar.

Em seguida acrescente o bacon, calabresa e a linguiça.

Após refogá-los e dourá-los, acrescente o tomate e a metade da porção do cheiro verde e cenoura.

Em seguida escorra a carne seca e junte-a aos demais ingredientes.

Após todos os ingrediente na panela mantenha em fogo baixo e tampe por 5 minutos.

Coloque o arroz, mantenha em fogo alto até secar toda a água da panela, doure o arroz sempre mexendo.

Após dourar acrescente água fria até cobrir todos os ingredientes.

Ainda em fogo alto aguarde, assim que aparecer o arroz, tampe a panela, abaixe o fogo e aguarde toda a água secar .

Após desligar a panela abra a tampa, acrescente o restante da cenoura e cheiro verde.

Em seguida está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37604-arroz-a-carreteiro-dom-francis.html>