ARROZ CARRETEIRO DELICIOSO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara de arroz lavado, escorrido e seco (250 ml)

500 g carne-seca

1 cenoura pequena ralada

1 lata de ervilha

4 dentes grandes de alho espremidos

2 cebolas médias cortadas em meia lua

2 colheres (sobremesa) de gordura de porco ou óleo

sal a gosto

água

MODO DE PREPARO

Corte a carne

Leve para ferver por três vezes, trocando a água, para tirar o sal

Escorra e reserve

Em uma panela de pressão, coloque 1 colher de gordura e, assim que aquecer, coloque a metade do alho para fritar

Assim que o alho estiver dourado, coloque a carne

Quando começar a querer fritar, coloque água suficiente para cozinha e acerte o sal

Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 30 minutos na pressão

Enquanto a carne cozinha, coloque o resto da gordura em uma panela

Coloque o alho e deixe fritar

Após, coloque o arroz para refogar

Assim que estiver no ponto para colocar água, coloque a cenoura, o sal e a água para o cozimento

Quando a carne estiver cozida, abra a panela e deixe no fogo para secar a água restante do cozimento, dando uma leve fritadinha nela

Coloque as cebolas e vá mexendo de vez em quando até que fiquem cozidas

Coloque a ervilha e mexa mais um pouco

Desligue o fogo

Agora é só acrescentar o arroz pronto, envolvendo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3978-arroz-carreteiro-delicioso-e-facil.html