ARROZ DE CARRETEIRO PRÁTICO DA THAIANE

INGREDIENTES

1 xícara de carne-seca dessalgada

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 xícara de bacon picado

1 xícara de linguiça calabresa picada

2 dentes de alho picados

1 xícara de cebola picada

3 tomates picados

2 xícaras de arroz

sal a gosto

4 xícaras de água

2 folhas de louro

1/4 de xícara de pimenta biquinho vermelha

1/4 de xícara de pimenta biquinho amarela

cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne

Abra a panela com cuidado

Escorra e desfie a carne, reserve

Na mesma panela, frite o bacon e a linguica no azeite

Quando estiverem dourados, adicione o alho e cebola e depois o tomate

Refogue bem

Junte o arroz e uma pitada de sal

Mexa bem, deixando o arroz fritar levemente

Adicione água em temperatura ambiente e o louro, deixe cozinhar com a panela entreaberta por aproximadamente 20 minutos ou até que o arroz fique macio

Junte a carne

Salpique o cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4131-arroz-de-carreteiro-pratico-da-thaiane.html