

CARRETEIROS EM 15 MINUTOS

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz
1/2 carne ou frango em cubos
4 linguicinhas calabresa
2 sachês de tempero em pó
1 cebola
2 dentes alho
1 tomate
Salsinha a gosto
sal
Ervas finas (mistura caseira de ervas e orégano)
4 colheres de óleo
5 copos de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão acrescentar óleo, carne e temperos.
Após fritar rapidamente acrescentar arroz e água.
Quando a panela de pressão começar a chiar contar 15 minutos.
Transferir para um refratário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42540-carreteiros-em-15-minutos.html>