

CARRETEIROS EM 15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 1/2 kg de arroz
- 1/2 carne ou frango em cubos
- 4 lingüicinhas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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