

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>