ARROZ DE CARRETEIRO

INGREDIENTES

600 g de carne seca

1 cebola grande picada

4 colheres (sopa) de óleo

6 tomates sem semente picados

2 pimentões verdes picados

Sal e pimenta do reino a gosto

2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido

4 colheres (sopa) de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em cubos médios e deixe de molho por 24 horas, trocando a água por 3 vezes.

Escorra a carne, enxugue com um pano de prato e pique.

Refogue a cebola no óleo, adicione a carne seca e frite, mas sem deixar dourar.

Acrescente os tomates, os pimentões, sal, pimenta e refogue.

Adicione o arroz, misture bem e cubra com a água quente.

Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos ou até o arroz ficar macio.

Retire do fogo, acrescente o cheiro verde e misture com um garfo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42670-arroz-de-carreteiro.html