

CARRETEIRO DO GUASCA GAÚCHO

INGREDIENTES

- 1 pacote de carne seca (charque)
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras de arroz parboilizado
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 3 xícaras de água quente
- sal
- pimenta
- temperos verdes para decorar

MODO DE PREPARO

- Dessalgue o charque com 2 leves fervidas, escorra e coloque na panela.
- Acrescente 1 xícara de água e ferva até secar.
- Coloque o óleo, a cebola, alho e deixe dourar,
- Coloque o arroz, a água quente, mexa, acerte o sal e cozinhe até o arroz ficar pronto.
- Decore com os temperos verdes picadinhos.
- Sirva com salada de tomate e cebolas crus ou salada de alface.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47982-carreteiro-do-guasca-gaucho.html>