CARRETEIRO DO GUASCA GAÚCHO

INGREDIENTES

1 pacote de carne seca (charque)

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 xícaras de arros 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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