

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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