

# ARROZ CARRETEIRO SUPER GOSTOSO

## INGREDIENTES

500 g de carne seca  
100 g de bacon picado  
1/2 pimentão vermelho e meio verde picados  
2 tomates picados  
1 cebola grande picada  
3 dentes de alho amassado  
1 linguiça calabresa picada em cubos  
2 colheres de sopa de azeite  
5 copos de arroz  
Pimenta a gosto, salsa e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixar a carne seca de molho até tirar o sal (12 horas mais ou menos).  
Cozinhar a carne na pressão, desfiar e reservar.  
Frite o bacon, a cebola, o pimentão, o tomate, o alho, a linguiça no azeite e corrija o sal.  
Junte o arroz, cubra com água, depois de pronto coloque em uma travessa e decore com cebolinha e salsinha.  
E bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50644-arroz-carreteiro-super-gostoso.html>