

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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