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