

ARROZ DE CARRETEIRO RAPIDO

INGREDIENTES

5 copos de arroz parbolizado

200 g de carne de sertão

200 g de calabresa

200 g de bacon

2 cubos de caldo de carne

azeite de oliva

cebola

tomate

alho

MODO DE PREPARO

Pegue a cebola, o tomate, o alho e pique.

Depois em uma panela coloque a carne de sertão para escaldar.

Escalde 2 vezes para tirar o sal.

Em outra panela coloque a cebola, o tomate, o arroz e o azeite.

Refogue até dourar.

Acrescente água e os cubos de caldo de carne.

Assim que começar a ferver bem acrescente a carne de sertão, a calabresa e o bacon

Deixe o arroz cozinhar e assim que o arroz estiver cozido já está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52224-arroz-de-carreteiro-rapido.html>