

ARROZ CARRETEIRO COM SOBRAS DE CHURRASCO DA BIANCA

INGREDIENTES

1/2 pimentão verde cortado em cubos
1/2 pimentão vermelho cortado em cubos
1/2 pimentão amarelo cortado em cubos
2 tomates cortado em cubos
1 cebola cortada em cubos
3 dentes de alho cortado em cubos
2 caldos de carne
400 g de sobras de churrasco cortado em cubos
2 xícaras de arroz
Salsinha e cebolinha a gosto
5 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela os pimentões, a cebola e o tomate com um pouco de azeite, acrescente a cebola, o tomate, o alho e a carne, misture bem.

Acrescente a carne, dissolva os caldos de carne em 2 xícaras de água e coloque na panela, deixe cozinhar por uns 5 minutos, acrescente o arroz e o resto da água.

Quando faltar um pouco para o arroz ficar pronto acrescente a cebolinha e a salsa.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53561-arroz-carreteiro-com-sobras-de-churrasco-da-bianca.html>