

ARROZ CARRETEIRO DA ELIANE

INGREDIENTES

500 g carne de sol (charque) - coloque de molho para sair o sal em água morna

1 maço de cheiro verde

2 cabeça de alho amassada com sal

2 cebola picadinha

pimenta a gosto

4 xícara de chá de arroz

água até dar o ponto

3 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela de ferro 1 colher de chá de açúcar para queimar, coloque a carne, depois coloque o óleo para a carne fritar.

O açúcar é para a carne dourar.

Depois de fritinha, coloque o alho, cebola e mexa bem.

Depois coloque o arroz lavado, frite bem o arroz, depois coloque água fervente até cobrir o arroz, quando o arroz estiver cozido jogue o cheiro verde, deixe secar e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53997-arroz-carreteiro-da-eliane.html>