

# ARROZ CARRETEIRO COM MANTEIGA DO JAJA

## INGREDIENTES

- 1 1/2 arroz parboilizado
- 500 gr carne bovina
- 100 ml de azeite
- 1 tomate grande
- 1 cebola média
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 colher de sopa manteiga
- 1 saquinho de sazón para arroz
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos com um pouco de sal, coloque para tostar em azeite.

Acrescente o tomate e a cebola picada e o extrato de tomate deixe tostar um pouquinho, acrescente a água

Deixe ferver e coloque o arroz.

Coloque sal e o sazón e a manteiga, deixe ferver até secar a água.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54071-arroz-carreteiro-com-manteiga-do-jaja.html>