

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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