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 sazon 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 sagon 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