

ARROZ CARRETEIRO COM FÍGADO DE BOI

INGREDIENTES

150 g de fígado de boi

1 cebola média

1 tomate média

1 jiló médio

3 dentes de alho

Sal a gosto

1/2 xícara de arroz

2 xícaras de água.

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o fígado em tiras finas, tempere com o alho cortado bem fino e leve ao fogo. Caso esteja usando uma panela anti-aderente não é necessário acrescentar óleo, pois o fígado vai cozinhar no próprio líquido que ele solta.

Corte a cebola, o tomate e o jiló como melhor lhe convier. Depois que o fígado já estiver frito acrescente os itens cortados.

Deixe fritar até você ver que a cebola já está pronta. Acrescente a meia xícara de arroz e misture bem e acrescente uma e meia xícara de água. Tampe e deixe cozinhar. Quando estiver quase secando acrescente mais meia xícara de água. Deixe começar a ferver e desligue o fogo, mas deixe tampado até que o arroz fique praticamente seco, ou caso goste do arroz carreteiro mais molhadinho pode comer logo em seguida. Depois de servido no seu prato mesmo acrescente um fio de azeite sobre a comida.

Essa porção dá para uma pessoa, até duas, dependendo da fome! Caso queira fazer para mais pessoas apenas usar a quantidade de ingredientes de acordo com o número de pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54994-arroz-carreteiro-com-figado-de-boi.html>