

# ARROZ CARRETEIRO DO BORBA

## INGREDIENTES

500 g de alcatra bovina  
3 tomates  
1 cebola média  
1/2 pimentão  
1 xícara de arroz  
5 dentes de alho  
1 colher de óleo  
2 cubinhos de caldo de carne  
2 colheres de vinagre  
3 ovos cozidos  
cheiro-verde picado a gosto  
grana padano ralado a gosto  
1 colher de extrato de tomate  
2 xícaras de água  
farofa pronta a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a carne, tomates, cebola e pimentão em cubinhos

Refogue a carne com fio de óleo e alho até mudar de cor

Adicione tomate, cebola, pimentão, vinagre, extrato de tomate, caldo de carne, arroz e água

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando, para retirar o arroz do fundo da panela

Servir acompanhado de ovos cozidos picados, cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9363-arroz-carreteiro-do-borba.html>