

ARROZ DE CARRETEIRO PRÁTICO DA THAIANE

INGREDIENTES

1 xícara de carne-seca dessalgada
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 xícara de bacon picado
1 xícara de linguiça calabresa picada
2 dentes de alho picados
1 xícara de cebola picada
3 tomates picados
2 xícaras de arroz
sal a gosto
4 xícaras de água
2 folhas de louro
1/4 de xícara de pimenta biquinho vermelha
1/4 de xícara de pimenta biquinho amarela
cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne
Abra a panela com cuidado
Escorra e desfie a carne, reserve
Na mesma panela, frite o bacon e a linguiça no azeite
Quando estiverem dourados, adicione o alho e cebola e depois o tomate
Refogue bem
Junte o arroz e uma pitada de sal
Mexa bem, deixando o arroz fritar levemente
Adicione água em temperatura ambiente e o louro, deixe cozinhar com a panela entreaberta por aproximadamente 20 minutos ou até que o arroz fique macio
Junte a carne
Salpique o cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4131-arroz-de-carreteiro-pratico-da-thaiane.html>