

# ARROZ CARRETEIRO DA ROÇA UMA REFEIÇÃO COMPLETA E DELICIOSA FEITA EM UMA SÓ PANELA

## INGREDIENTES

- <li>2 xícaras (chá) de arroz</li>
- <li>5 xícaras (chá) de água fervente</li>
- <li>400g de carne seca dessalgada, cozida e cortada em cubos</li>
- <li>1/2 pimentão verde cortado em cubinhos</li>
- <li>1/2 pimentão vermelho cortado em cubinhos</li>
- <li>1/2 pimentão amarelo cortado em cubinhos</li>
- <li>2 tomates cortados em cubinhos</li>
- <li>1 cebola picada</li>
- <li>3 dentes de alho amassados</li>
- <li>2 cubos de caldo de carne</li>
- <li>azeite (a gosto)</li>
- <li>salsinha e cebolinha (a gosto)</li>
- <li>ovos cozidos (para decorar)</li>

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, doure 1 cebola picada e 3 dentes de alho amassados no azeite.

Acrescente 2 tomates cortados em cubinhos e os pimentões e deixe refogar um pouco.

Adicione 400g de carne seca cozida cortada em cubos e os caldos de carne dissolvidos em 2 xícaras (chá) de água fervente.

Deixe cozinhar por, aproximadamente, 5 minutos.

Adicione 2 xícaras (chá) de arroz, o restante da água fervente e deixe cozinhar até que a maior parte da água seque e o arroz já esteja cozido.

Por último, corrija o sal e adicione a salsinha e a cebolinha a gosto.

Para finalizar, retire do fogo e decore com ovos cozidos.

Prontinho. Agora é só servir e saborear esse arroz carreteiro maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16871-arroz-carreteiro-da-roca-uma-refeicao-completa-e-deliciosa-feita-em-uma-so-panela.html>