

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

INGREDIENTES

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

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!

©2025 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>