

# 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 linguica 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