

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://areceitadavez.com.br/receita/9363-arroz-carreteiro-do-borba.html>