

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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