

# ARROZ CARRETEIRO DELICIOSO E FÁCIL

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz lavado, escorrido e seco (250 ml)  
500 g carne-seca  
1 cenoura pequena ralada  
1 lata de ervilha  
4 dentes grandes de alho espremidos  
2 cebolas médias cortadas em meia lua  
2 colheres (sobremesa) de gordura de porco ou óleo  
sal a gosto  
água

## MODO DE PREPARO

Corte a carne  
Leve para ferver por três vezes, trocando a água, para tirar o sal  
Escorra e reserve  
Em uma panela de pressão, coloque 1 colher de gordura e, assim que aquecer, coloque a metade do alho para fritar  
Assim que o alho estiver dourado, coloque a carne  
Quando começar a querer fritar, coloque água suficiente para cozinhar e acerte o sal  
Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 30 minutos na pressão  
Enquanto a carne cozinha, coloque o resto da gordura em uma panela  
Coloque o alho e deixe fritar  
Após, coloque o arroz para refogar  
Assim que estiver no ponto para colocar água, coloque a cenoura, o sal e a água para o cozimento  
Quando a carne estiver cozida, abra a panela e deixe no fogo para secar a água restante do cozimento, dando uma leve fritadinha nela  
Coloque as cebolas e vá mexendo de vez em quando até que fiquem cozidas  
Coloque a ervilha e mexa mais um pouco  
Desligue o fogo  
Agora é só acrescentar o arroz pronto, envolvendo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/3978-arroz-carreteiro-delicioso-e-facil.html>