ARROZ CARRETEIRO DA LU

INGREDIENTES

1 cebola pequena

1/2 pimentão

1 tomate

4 dentes de alho

250 g coração de frango

250 g de costela salgada

250 g de linguiça fina calabresa

250 g carne seca

100 g de bacon

4 xícaras de arroz branco

1 colher (sopa) de coentro picado

alecrim, pimenta-do-reino, coentro moído, cominho e sal a gosto

4 colheres (sopa) de molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque o bacon e a linguiça para dourar picados

Quando estiverem dourados, adicione a cebola picada e o alho picado e deixe refogar bem até a cebola dourar bem

Adicione o coração cortado ao meio, a costela e a carne seca cortada em pequenos cubos e já dessalgados

Quando as carnes já estiverem bem refogadas e macias, adicione o pimentão picado, o tomate e os temperos a gosto

Quando o pimentão já estiver cozido e tudo bem refogado, adicione o arroz e continue refogando

Tudo precisa ficar bem apurado e integrado

Quando o arroz já estiver bem refogado com todos os ingredientes, adicione 8 xícaras de água fervente

Quando a água secar o arroz precisa estar cozido

E aí seu arroz carreteiro estará pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6976-arroz-carreteiro-da-lu.html