

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz carreteiro com carne seca

Categoria (category): Aperitivos e petiscos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Popular nas Festas Juninas, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 colher de sopa de óleo, 1 colher de sopa de manteiga, 2 dentes de alho (picados), ½ cebola picada, 250 gramas de carne seca dessalgada, cozida e desfiada, 1 xícara de calabresa picada, 1 xícara de arroz parboilizado cru, 3 xícaras de água fervente, 2 colheres de sopa de pimentão verde picado (opcional), cheiro verde picado (a gosto)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Uma receita cheia de sabores e tradições! O arroz carreteiro, ou arroz de carreteiro, tem sua origem no sul do país, quando os mercadores que atravessavam a região sul com suas cargas. Eles consumiam a carne de charque, que era mais fácil de ser conservada e que, junto com o arroz, fazia o papel de um prato saboroso que satisfazia e lhes garantia energia para a viagem! Essa receita de carreteiro se espalhou pelo país e ganhou espaço em nossa culinária! A receita de arroz carreteiro que trago aqui no TudoReceitas consiste no preparo do arroz com carne seca, cebola, alho, pimentão e outros temperos. A facilidade do preparo desse prato agrada e o resultado final é perfeito!, Que tal aprender a preparar esse arroz carreteiro com carne seca para festa junina? Confira abaixo todos os detalhes e passo a passo em fotos!, O primeiro passo para a receita é dessalgar a carne seca. Corte a carne em pedaços médios e coloque numa panela com água, levando ao fogo até começar a fervura. Descarte a água fervida e repita o processo mais 2 vezes., Após esse processo, cozinhe a carne seca com água e pimenta do reino por 25 minutos na panela de pressão. Quando a carne estiver cozida, desfie-a e reserve-a., Numa panela média, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. Em seguida, adicione a manteiga e o pimentão., Dica: Se não quiser colocar o pimentão verde, experimente acrescentar 1/2 pimenta dedo de moça picada e sem as sementes., Acrescente a calabresa picada e refogue mais alguns minutos, até dourarem levemente., Neste momento, adicione o arroz e a carne seca desfiada, misturando bem., Coloque a água quente e tempere com sal e pimenta do reino. Misture tudo e deixe cozinhando em fogo médio, até o caldo do arroz secar., Dica: Isso poderá levar cerca de 20 a 22 minutos., Quando o arroz estiver cozido, tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos, pelo menos, antes de servir!, Acrescente o cheiro verde e sirva a seguir. Desfrute do seu arroz com carne seca! Como acompanhamento para arroz carreteiro sugerimos uma salada de folhas e tomate. Bom apetite e diga nos comentários o

que você achou!, Procurando mais receitas de Festa Junina para preparar em casa? Veja como fazer: