

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz carreteiro simples

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 400 gramas de carne seca (charque gordo), 300 gramas de cebola picada em cubos pequenos, 200 gramas de arroz, 40 gramas de salsa e cebolinha bem picadas, 2 dentes de alho amassados, 70 mililitros de óleo

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O arroz carreteiro é uma receita de arroz com carne seca típico da região sul do Brasil. Nesta receita que partilho no TudoReceitas ensino você a fazer arroz carreteiro de um jeito bem simples e com poucos ingredientes, sem perder o gostinho característico da receita. Quer experimentar? Confira abaixo os detalhes da receita de arroz carreteiro simples!, Para fazer esta receita comece por dessalgar a carne no dia anterior. Depois cubra a carne com água em uma panela de pressão e deixe pegar pressão por uns 20 minutos., Tire a água (caldo) e reserve. A seguir coloque outra água limpa, até cobrir a carne, e deixe pegar pressão por mais 20 minutos, ou até a carne estar macia., Retire a água e refogue a carne no óleo, até dourar. Acrescente a cebola e o alho e doure-os também., Dica: Corte a cebola do jeito que você preferir., Acrescente o arroz e refogue bastante. Adicione metade do caldo reservado da carne e mais um pouco de água limpa, até que cubra os ingredientes. Verifique o sal e deixe cozinhar até o arroz estar pronto., Ao servir esta receita de arroz carreteiro simples salpique bastante salsa e cebolinha e está pronto! Se quiser pode repetir a receita com bacon, milho e ervilhas e até substituir a carne por frango. Experimente e diga nos comentários o que achou!, Se você gosta de carne de sol experimente também preparar arroz de hauçá, carne de sol com purê de macaxeira e escondidinho de charque. Bom apetite!