

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

Categoria (category): Peixe

Serve (guests): 8 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 3 xícaras de arroz, 1 unidade de calabresa, 600 gramas de charque ou outra carne seca, 4 unidades de tomate pelado, 1 unidade de pimentão, 2 unidades de ovo cozido, 1 unidade de cebola, 3 dentes de alho, 3 colheres de sopa de cheiro verde, 1 lata de ervilhas cozidas, azeite de oliva, pimenta do reino, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O arroz de carreteiro é um prato muito completo que alia o arroz a vários outros ingredientes, desde carnes a legumes. Se você está procurando como preparar arroz carreteiro, aprenda com o passo a passo TudoReceitas que apresentamos abaixo!, O primeiro passo da receita de arroz carreteiro é picar a cebola e o alho e colocá-los refogando junto com o azeite em uma panela grande., Acrescente ao refogado a carne seca, a calabresa cortada em rodela, o pimentão, o tomate picados e o arroz. Deixe fritar por alguns minutos e, em seguida, adicione água até cobrir. Deixe cozinhar tampado., Enquanto o arroz carreteiro cozinha prove e retifique o sal, adicionando água sempre que for necessário. Quando o arroz estiver cozinhado desligue o fogo, acrescente as ervilhas e mexa para misturar., Verta o conteúdo para um recipiente de servir e decore seu arroz carreteiro com cheiro verde e os ovos cozidos cortados em rodela. Bom apetite!