Arroz de Carreteiro Tradicional

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-carreteiro-tradicional

Aprenda a fazer um delicioso arroz carreteiro em apenas 35 minutos!

35 min 3 porções

Ingredientes

- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 linguiça calabresa cortada em rodelas
- 300 g de sobras de carne
- 1 xícara de arroz branco
- 1 colher (sopa) (rasa) de sal
- 1 litro de água quente
- Salsinha picada

Modo de Preparo

1. Em uma panela, em fogo médio, refogue o alho e a cebola no óleo.
2. Adicione a linguiça e deixe dourar.
3. Coloque o arroz e frite-o até ficar transparente.
4. Acrescente as sobras de carne e metade da água quente. Misture bem e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos com a tampa semiaberta.
5. Adicione o restante da água quente e cozinhe o arroz até ficar macio e a água secar, mexendo de vez em quando.
6. Finalize com salsinha picada e sirva.