

Arroz Carreteiro



Tempo de preparo:
40 min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Regional

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito

1 kg de carne seca
1 cebola picada

1 colher (sopa) de cheiro-verde
2 dentes de alho picados
6 colheres (sopa) de azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

1. Deixe a carne seca de molho de véspera, troque a água e cozinhe até ficar macia.
2. Desfie.
3. Frite-a em uma panela com azeite.
4. Quando a carne estiver dourada, coloque a cebola e o alho.
5. Junte o arroz e frite.
6. Acrescente a água fervente e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio.
7. Salpique o cheiro-verde e sirva em seguida.
8. Bom apetite.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br