

Arroz carreteiro – Lembranças com água na boca

Receita do Arroz carreteiro

Tempo de preparo: 01:00h | Serve 08 pessoas

Ingredientes:

- 500g de carne seca.
- 500g de arroz agulhinha.
- 01 cebola grande picada.
- 02 dentes de alho picados.
- 02 folhas de louro.
- 02 colheres de sopa de banha de porco.
- Salsinha e cebolinha picadinhas.
- Limão rosa.
- Pimenta do reino e pimenta rosa amassadas.

Modo de preparo:

1. Cozinhe a carne em panela de pressão com um litro de água por dez minutos.
2. Escorra bem, coloque novamente mais um litro de água e cozinhe em pressão novamente por mais 10 minutos.
3. Retire e corte a carne em pedaços pequenos e reserve a água.
4. Em uma panela, derreta a banha e doure o alho.
5. Acrescente a carne, a cebola e as pimentas amassadas e refogue até dourar tudo levemente.
6. Junte o arroz e adicione o suco de meio limão rosa.
7. Coloque a água do cozimento da carne e aguarde ferver.
8. Assim que ferver abaixe o fogo e aguarde secar. Desligue o fogo e mantenha fechado por 7 a 8 minutos.
9. Adicione o cheiro verde e sirva em seguida.

https://www.youtube.com/watch?v=b_cjUb5gtLs&feature=youtu.be



São Paulo, SP, 31 Junho de 2018

Mkmouse