

Arroz Carreteiro

Olá, hoje a receitinha tradicional do meu pai que faz o maior sucesso!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

1kg de carne seca ou charque dessalgada e cortada em cubinhos.

250 gr de costelinha defumada

200 gr de bacon

200 gr de linguiça calabresa

260 gr de linguiça Blumenau

3 cebolas

2 tomates

10 dentes de alho

Pimenta do reino

Azeitonas

1 kg de arroz parbolizado

4 ovos cozidos

Cebolinha

Salsa

Queijo ralado



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque em uma panela o bacon até derreter a gordura. Acrescente a cebola picada e o alho até dourar, adicione a carne seca, mexendo sempre. Coloque o tomate e deixe refogar, adicione um pouco de água e deixe cozinhado, até ficar cozido. Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodelas, e adicione ao refogado adicionando mais água e deixe cozinhar mais um pouco, adicione azeitonas e pimenta. Coloque o arroz e deixe cozinhar.



[Clique para ampliar](#)

Para acompanhar corte os ovos cozidos, a salsinha e a cebolinha, e queijo ralado e sirva para que cada um coloque no seu prato a gosto.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$