

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: \$

[Feijoada – passo a passo](#)

Olá, quando o frio começa a chegar dá aquela vontade de comer uma feijoada. Eu particularmente gosto mais de comer feijoada em casa (na casa da minha mãe, no caso) do que em restaurante. Então vou passar a receita passo a passo. Acho um prato ótimo para receber para um almoço descontraído! Essa quantidade serve aproximadamente 08 pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

1/2 kg feijão vermelho
250 gr feijão preto
150 gr linguiça tipo paio
150 gr linguiça calabresa
300 gr carne seca
150 gr lombinho defumado
150 gr costelinha de porco defumada
150 gr linguiça tipo Blumenau
Folhas de louro
200 gr de abóbora
1 chuchu
2 batatas inglesa
1 batata doce
Repolho
Cenoura

Modo fazer:

Deixe o feijão de molho, no dia anterior. Deixe também de molho a carne seca separadamente, trocando a água umas quatro vezes para retirar o excesso de sal. No dia seguinte, coloque os defumados, em uma panela com água deixe ferver, repetindo umas quatro vezes trocando a água. Isso deixa a feijoada mais

light. Retire a água do feijão, lavando bem coloque em uma panela grande, onde caiba todos os ingredientes da feijoada. Cozinhe o feijão com a carne seca por meia hora, acrescente o restante dos defumados.

Deixe cozinhar por mais umas 2 horas.

Acrescente as verduras, meia hora antes de servir, colocando as que cozinham mais rápido por ultimo.



[clique para ampliar](#)

O caldinho do feijão servido em canequinhas é ótimo para servir de aperitivo!

Quando for servir o almoço, coloque as verduras e legumes num refratário, as carnes e defumados em outro, e o feijão separado.

Para acompanhamento sugerimos couve mineira cortada bem fininha, passada no azeite bem quente com sal e pimenta.



Clique para ampliar

Outro acompanhamento que gostamos de fazer aqui em casa, é o pirão de feijão. Aqui onde moramos, Florianópolis, e no litoral de Santa Catarina em geral, temos o hábito de comer farinha de mandioca. Eu não vejo muito isso em outros lugares! Farofa e pirão (de vários tipos) são acompanhamentos frequentes na nossa culinária regional! O pirão nada mais é do que a farinha de mandioca misturada com o caldo fervendo (de feijão neste caso).

Outros acompanhamentos: arroz branco, laranjas e ovos fritos!

* As fotos não estão muito bonitas mas posso garantir que estava uma delícia!

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$