

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: \$

[Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau](#)

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão... Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguiçinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o

trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do pão:

- 1 kg de trigo;
- 150 ml de água quente;
- 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 /2colher (sopa) de sal;
- 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida
- 5 gemas;
- 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liquidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.



[clique para ampliar](#)

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).



[clique para ampliar](#)

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a lingüicinha.



clique para ampliar

Recheio: Linguicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

<http://www.youtube.com/watch?v=p9TCr1GGNG8>

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

