

ARROZ CARRETEIRO DELICIOSO DO CHEF

INGREDIENTES

- 1 kg de Frescal (contra-filé preferencialmente)
- 4 tomates
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão Amarelo
- 1 cebola grande
- sal a gosto (deixar para o final pois o Frescal já é salgado)
- azeite
- 1 xícara de arroz parborizado
- 100 g de queijo ralado tipo parmesão
- 1/2 xícara de salsa picada

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande, coloque 2 colheres de azeite e frite a cebola juntamente com o tomate (todos picados)
- Junte os pimentões picados e mexa todos os ingredientes com uma colher de pau
- Cubra com água e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos conferindo o ponto do arroz
- Desligue o fogo, coloque a salsa e por final o queijo parmesão

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3047-arroz-carreteiro-delicioso-do-chef-2.html>