



Arroz carreiro



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Carne-seca (dessalgada e desfiada)	5 xícaras (chá)	500 g
Tomate (picado)	1 unidade média	150 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	Meia colher (sopa)	10 g
Arroz cru	2 xícaras e meia (chá)	450 g
Água	5 xícaras (chá)	1 l
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar.
2. Acrescente a carne seca, refogue por mais 3 minutos, adicione o tomate e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture.
3. Junte o arroz e a água, e deixe cozinhar, em fogo baixo, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até secar. Retire do fogo e deixe descansar por 5 minutos com a panela tampada.
4. Misture a salsa e sirva em seguida.