

ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes:

- 700gr de carne de sol cortada em cubinhos
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- ½ pimentão picado
- 2 xícaras de arroz (xícara de 200ml)
- ½ colher de chá de pimenta do reino
- ½ colher de chá de colorau
- 1 pitada de curry
- 4 xícaras de água (xícara de 200ml)
- cebolinha a gosto



Opcionalmente pode-se também colocar bacon e linguiça (quantidades a gosto) misturada com a carne de sol.

Modo de fazer:

1. Coloque a carne de sol em uma panela, adicione água até cobrir e levar ao fogo. Após levantar fervura, escorra a água e reserve.
2. Adicione óleo em uma panela e coloque a carne de sol para fritar. Retire o excesso de óleo.
3. Adicione o alho e deixe refogar um pouco.
4. Adicione a cebola, o pimentão, o tomate e misture tudo muito bem, deixando refogar por 3 minutos.
5. Adicione o arroz, a pimenta do reino, o colorau e o curry. Misture tudo muito bem e deixe refogar por dois minutos.
6. Adicione a água e a cebolinha, misture um pouco e teste o sal.
7. Misture muito bem, tampe meia tampa e deixe cozinhar por 5 minutos em fogo alto.
8. Tampe por completo e deixe cozinhar de 7 a 10 minutos em fogo baixo.
9. Após cozimento adicione **opcionalmente** mais cebolinha (ou salsa ou coentro).

Pode ser acompanhado por ovo frito temperado com sal e pimenta do reino, mas é totalmente dispensável.

Fica mais fácil se você assistir o vídeo nesse link → Tempo do vídeo = 3,5 minutos

<https://youtu.be/YKKDS3-RwTU>