



Arroz Carreteiro



INGREDIENTES

- ✓ 1 embalagem de Bacon em Cubos (140 g)
- ✓ 3 colheres (sopa) de Óleo de Soja
- ✓ 3 colheres (sopa) de Margarina
- ✓ 1 cebola grande picada
- ✓ 3 dentes de alho
- ✓ 300 g de coxão mole cortado em cubos
- ✓ 3 tabletes de caldo de carne dissolvido em 3 litros de água
- ✓ 200 g de linguiça calabresa defumada em rodelas
- ✓ 100 g de paio em rodelas
- ✓ 1 lata de molho de tomate (340 g)
- ✓ 1 pimentão vermelho picado
- ✓ pimenta verde picada a gosto
- ✓ louro, orégano, pimenta, cominho e sal a gosto
- ✓ 400 g de arroz
- ✓ 10 ovos
- ✓ 1 maço de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande e baixa, frite o bacon no óleo.

Acrescente a margarina, a cebola e o alho e deixe dourar.

Junte os cubos de coxão mole e, quando estiverem bem refogados, acrescente a água com o caldo de carne e deixe cozinhar.

Quando a carne amolecer, junte a linguiça, o paio, o molho de tomate, o pimentão e a pimenta verde e tempere a gosto com o louro, o orégano, a pimenta, o cominho e o sal.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, coloque o arroz e deixe até que cozinhe (se estiver secando, acrescente mais água).

Quando o arroz estiver quase seco e já cozido, quebre os ovos sobre a panela, até cobrir todo o arroz. Tampe a panela, deixe por mais 5 minutos e desligue o fogo - os ovos acabarão de cozinhar no vapor. Polvilhe a salsinha e sirva na própria panela.