

Receita de Arroz Carreteiro de Charque



*Acho que além do churrasco, não existe nada mais gaúcho na culinária do RS que o **arroz de carreteiro**. Eu nunca soube fazer com que ele ficasse bem sequinho como o da minha amiga Talise – que já falei neste post [aqui](#) (feito com excelente charque confeccionado pelo pai dela, o Seu Nico). O meu sempre fica com uma consistência que lembra um risoto, mas também fica muito bom (modéstia à parte).*

Espero que teste e apreciem esta minha **Receita de Arroz Carreteiro de Charque!**

Ingredientes

– 200 gramas de charque;

- 1 xícara de arroz agulhinha;
- 1 cebola pequena;
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem;
- pimenta preta moída na hora;
- salsinha;
- 4 pães franceses (cacetinho!);
- 1 cabeça de chicória.



Modo de preparo

Corte o charque em lascas finas e pequenas. Passe em água corrente pelo menos 2 vezes e deixe de molho por 3 horas, trocando a água a cada hora. *Nunca achei dessalgar de um dia para outro como bacalhau ou carne de sol, pois "lavando" ele já picado já dessalgava o suficiente. Mas se preferir, proceda da mesma forma.*

Corte a cebola em cubinhos. Corte salsinha, na quantidade a seu gosto, finamente. Escorra a água do charque e remova a umidade restante com toalhas de papel. Aqueça o azeite e refogue a cebola até que esteja translúcida. Adicione a carne

e refogue por mais 5 minutos. Adicione o arroz e mexa. Adicione por fim 2 xícaras de água.

Mexa algumas vezes e se a água evaporar sem que o arroz esteja no ponto, adicione mais água, aos poucos. Quando estiver cozido, desligue e finalize com a salsinha picada e a pimenta moída na hora. Sirva com pão francês fresco e chicória picada (ou a salada verde que preferir!).



Dica 1: se tiver dificuldades em encontrar charque, teste com carne de sol! Garanto que ficará muito bom também.

Dica 2: essa aparência levemente dourada do meu **carreteiro** deve-se ao fato de que costumo fazer o mesmo em uma panela de ferro grande.

Origem: o nome do risoto mais famoso do Rio Grande do Sul tem justificativa. Era o prato preparado e consumido pelos carreteiros que atravessavam o país carregando mercadorias. A simplicidade surgiu das necessidades do profissional, que por não ter acesso a nada fresco ou refrigerado, dispunha apenas de arroz e charque para consumo longe das raras paragens. As versões modernas desse prato típico gaúcho são feitas de carne de gado moída ou então, sobras de churrasco.