ARROZ CAIPIRA COM COSTELINHA DE PORCO E LINGUIÇA CALABRESA FRESCA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco em pedaços (tamanho de 3 dedos)

0,7 kg de linguiça calabresa fresca (não usar industrializada)

100 g de bacon

1 colher (sopa) de sal

4 folhas de louro

1 colher (sopa) de alecrim

3 limões

1 colher (chá) de pimenta caiena em pó

1 colher (sopa) de alho desidratado

1 colher de sopa de azeite

1 colher (sopa) de páprica

250 g de banha de porco

2 cebolas bem picadas

1 lata de milho verde

2 colheres (sopa) de açafrão da terra (cúrcuma)

3 xícaras de arroz

7 xícaras de água fervente

MODO DE PREPARO

Marinar a costelinha de porco por 6 horas com sal, louro, alecrim, limão, pimenta caiena, alho desidratado, azeite e páprica.

Aquecer bem a banha de porco e fritar a costelinha até ficar bem dourada.

Pouco antes da costelinha ficar bem dourada, adicionar o bacon e a linguiça calabresa cortada em rodelas de 1 dedo de espessura.

Retirar o excesso de gordura.

Adicionar a cebola picada e misturar bem por 2 minutos.

Adicionar o milho, arroz e açafrão e deixar fritar por 3 minutos.

Adicionar a água fervente e acertar o sal a gosto.

Tampar a panela, e deixar a água evaporar em fogo médio.

Após evaporação da água, desligar o fogo e deixar o arroz tampado por 15 minutos.

Finalizar com cheiro verde picado a gosto e mexer o arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13287-arroz-caipira-com-costelinha-de-porco-e-linguica-calabresa-fresca.html