BARRIGA DE PORCO COM ARROZ AO CALDO DE FEIJÃO, OVO E BANANA

INGREDIENTES

200g de arroz

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1/2 cebola roxa

2 ovos

500g de feijão fradinho

35g de arroz selvagem

100g de arroz vermelho

2 coxas de frango

400g de barriga de porco

300g de linguiça toscana

300g de chorizo

1 ramo de cebolinha

1 avocado

1 limão taiti

1 pimenta de cheiro

1 pimenta dedo de moça

2 cabeças de alho

500g de banha de porco

2 bananas da terra

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe o feijão, a barriga de porco com a pele selada, os pimentões, a pimenta dedo de moça, uma cabeça de alho cortada pela metade e o branco da cebolinha.

Deixe na panela por 35 minutos e reserve o caldo e a barriga.

Em seguida, faça um caldo de frnago com as coxas e sobre coxas junto com a outra metade do alho, o chorizo, a linguiça.

Complete a panela com água e cozinhe por 35 minutos também.

Asse a banana por 20 minutos no forno até amolescer. Frite duas fatias da banana crua na banha.

Frite a barriga de porco na banha e o chorizo já cozido.

Cozinhe também o ovo a 65ºC por 25 minutos.

Faça um limonete comsumos de limão em cubos, raiz de coentro, o restante da cebolinha e a piemnta dedo de moça.

Misture com azeite e com o avocado em cubos. Cozinhar o arroz com o caldo de frango e o de feijão.

Finalize com um picadinho de pimentões e pimentas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13914-barriga-de-porco-com-arroz-ao-caldo-de-feijao-ovo-e-banana.html