

PÉ DE PORCO COM ARROZ BRANCO

INGREDIENTES

3 unidades pé de porco

300 g de bacon

alho

cebola

manjericão

coentro verde

cebolinha

1/2 kg batata

colorau

azeite

MODO DE PREPARO

Ferva primeiro o pé de porco por 30 minutos antes do preparo.

Coloque na panela de pressão o azeite, bacon e a cebola e deixe dourar.

Coloque o pé de porco e a batata já picada em pedaços grandes.

Deixe por mais 40 minutos sempre olhando o nível de água da panela nos primeiros 25 minutos.

Após os 40 minutos, esfrie a panela e leve-a novamente ao fogo sem a tampa.

Deixe-a por mais 20 minutos colocando o cheiro-verde picado e o colorau.

Sirva com arroz branco feito à parte e decore com cebolinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18976-pe-de-porco-com-arroz-branco.html>