

ARROZ DE PORCO

INGREDIENTES

500 g de barriga de porco (pancetta)
3 copos de arroz branco
1 cebola média
azeite para dourar a cebola
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
3 dentes de alho
2 tabletes de caldo de bacon
suco de 1/2 limão
água (suficiente para o ponto de cozimento do arroz a seu gosto)
sal e pimenta branca a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a pele da barriga com cuidado para não retirar carne junto.

Corte em cubos e coloque em uma vasilha, tempere com o suco do limão, sal e pimenta branca a gosto e deixe descansar por 40 minutos fora da geladeira.

Corte a cebola em cubinhos e frite no azeite até ficar bem moreninha.

Dissolva os tabletes de bacon em água morna e reserve.

Acrescente o alho e deixe-o fritar.

Adicione o açúcar mascavo, e deixe formar uma calda.

Acrescente os pedaços da barriga e deixe-os dourar bem de todos os lados.

Acrescente o caldo de bacon dissolvido.

Deixe a barriga cozinhar bem (vá adicionando água se necessário) quando a água secar e ficar somente um caldo mais grosso, está na hora de acrescentar o arroz.

Adicione o arroz e deixe-o fritar bem.

Cubra com água e deixe o arroz cozinhar (se for necessário, vá adicionando água até o arroz atingir o ponto de cozimento de sua preferência).

Pronto, é só servir e se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21307-arroz-de-porco.html>