

PORQUEJA DO BICUDO

INGREDIENTES

2 kg de arroz parboilizado

1 kg e 500 g de costelinha de porco

2 linguiças calabresa picada em cubo

2 linguiças portuguesa picada em cubo

2 paio picada em cubo

700 g de lombo picada em cubo

300 g de bacon

4 cebolas

1 cabeça de alho

3 pacotes de brócolis pré-cozido

3 pacotes de ervilha congelada

300 g de vagem

1 pimentão amarelo pequeno fatiado (opcional)

1 pimentão vermelho pequeno fatiado (opcional)

2 colheres de sopa de açafrão

nos-moscada a gosto

sal a gosto

azeite

3 sachês de sazón vermelho (carne)

MODO DE PREPARO

Dissolva o açafrão e o sazón em 1 litro de água quente e reserve.

De preferência em um tacho grande (capacidade 20 pessoas), fritar a cebola, o alho e o bacon com o azeite.

Em seguida, coloca para fritar a costelinha.

Depois de frito, colocar as linguiças e o lombo picados em cubo, acrescente os temperos a gosto.

Depois de tudo frito, colocar o arroz e a água com o açafrão e sazón que está reservada.

Colocar os legumes e o pimentão fatiado e tampar com papel alumínio, deixando em fogo baixo.

Passando 15 minutos, verificar a água, se necessário colocar mais água morna (sem açafrão e sazón), até o arroz cozinhado.

Quando estiver sequinho, está pronto para saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26109-porqueja-do-bicudo.html>