

BEM BOLADO DE PORCO

INGREDIENTES

400 g de lombo picado em tiras
2 copos de arroz
1 xícara de óleo de canola
1 cubo de caldo de carne
sal a gosto
pimenta calabresa a gosto
200 g de queijo mussarela ralada
1 cebola grande bem picada
7 dentes de alho picados
2 tomates bem picados
1 colher de sobremesa de corante
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o arroz com um pouco do alho picado e óleo de canola.

Preparar normalmente à parte.

Em uma frigideira grande coloque o óleo de canola, o alho picado e as tirinhas de carne e refogue um pouco.

Colocar a cebola e o tomate picados.

Assim que subir a água na frigideira, colocar o caldo de carne dissolvido em 1/2 copo de água e misturar.

Acrescentar a pimenta calabresa e a colher de corante, misturar e verificar o sal.

Verificar o ponto da carne e, ainda com um pouco de água, acrescentar o arroz que já deve estar pronto.

Ao misturar o arroz regue bem com azeite a receita.

Colocar o queijo ralado por cima da mistura, desligar o fogo e deixar tampado por alguns instantes para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31038-bem-bolado-de-porco.html>