

ARROZ COM COSTELINHA SUÍNA CAIPIRA

INGREDIENTES

- 2 kg de costelinha de porco cortadas em tiras
- 2 copos de arroz
- 2 tomates picados
- 3 cebolas fatiadas
- 2 xícaras (de chá) de cheiro-verde picado
- 1 pimentão verde picado
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 lata de ervilha
- 1 embalagem de bacon picado
- 2 tabletes de caldo de carne
- 8 dentes de alho fatiado
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 xícara (chá) de vinagre
- 4 colheres (sopa) de óleo para fritura
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 folhas de louro
- 6 copos de água

MODO DE PREPARO

Lavar as costelinhas em água corrente.

Colocar 4 litros de água em uma panela grossa de, no mínimo 7 litros.

Colocar as costelinhas na água da panela juntamente com o sal, pimenta-do-reino, colorau, 4 dentes de alho, 1 cebola, 2 colheres de óleo e o vinagre, deixar cozinhando por 1 hora.

Tirar toda a água do cozimento com uma concha e reservar em uma vasilha.

Colocar na panela 2 colheres de óleo e o bacon e deixar fritando com as costelinhas até que fiquem douradas. Tirar as costelinhas da panela, reservar e deixar o óleo.

Colocar o arroz na panela junto com 4 dentes de alho, os tabletes de caldo de carne, a ervilha, os pimentões, 2 cebolas fatiadas, 2 copos de água e as folhas de louro. Misturar tudo de forma homogênea. Quando levantar 10 minutos de fervura, acrescentar as costelinhas, o tomate e o cheiro-verde. Deixar ferver em fogo brando até que a água fique quase seca. Desligar o fogo e deixar mais alguns minutos tampado para concentrar o sabor e secar a água. Bom Apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33081-arroz-com-costelinha-suina-caipira.html>