

ARROZ COM COSTELA MINGA

INGREDIENTES

1 kg de costela minga bovina cortada em pedaços pequenos

200 g de bacon

2 xícaras de arroz

1 cenoura

1 tomate

4 dentes grandes de alho

1 cebola média ralada

Sal

Salsinha

Cebolinha

MODO DE PREPARO

Pique o bacon em cubos

Temperes costela com sal (aprox 15gr)

Rale a cenoura em ralo grosso

Pique o alho em fatias

Rale a cebola

Frite o bacon em uma panela de pressão. Retire o excesso de óleo. Coloque a cebola e deixe aquecer.

Adicione o alho e aqueça. Em seguida adicione a cenoura. Acrescente a costela e frite até dourar. Acrescente água até quase cobrir.

Cozinhe por 40 minutos na pressão atentando para não queimar.

Retire os ossos e certifique que esteja bem macia e também o tempero. Retire toda a gordura acumulada e na mesma panela adicione o arroz sem lavar e o tomate cortado 4 pedaços sem sementes e água. Deixe cozinhar em fogo brando. Durante o cozimento confira e ajuste o tempero. Após cozido, retire a pele do tomate e adicione a salsa e cebolinha. Sirva quente. Para acompanhar, vinho tinto Cabernet Sauvignon. Como sobremesa, um cálice de licor 43.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41565-arroz-com-costela-minga.html>