

ARROZ COM SUÃ DE PORCO

INGREDIENTES

- 2 kg de suã de porco magra (picada fina)
- 4 copos americano de arroz lavado e seco
- 300 g de bacon picadinho e sem pele
- 12 copos americano de água
- 1 colher sopa de cebola desidratada
- 4 sachés de caldo de carne
- 1 colher sopa de açafrão
- 1 colher sopa de tomilho
- 2 colheres de sopa de tempero alho e sal
- 1/2 copo americano de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Frite o bacon com um pouco de óleo (não deixe secar muito) e reserve.

Após retirar o bacon, acrescente o óleo, o açafrão, o caldo de carne, o tomilho, a cebola desidratada. Deixe fritar um pouco (sem queimar).

Em seguida acrescente a suã e deixe refogar até que fique bem douradinha.

Reserve.

Escorra o excesso de gordura da panela e nessa mesma (com a borra no fundo mesmo), coloque o tempero alho e sal e despeje toda a água e deixe ferver.

Assim que a água estiver fervendo, acrescente o arroz, mexa um pouco para que solte a borra do fundo.

Acrescente o arroz sem refogar mesmo, ele fica soltinho, não precisa se preocupar.

Coloque o bacon por cima do arroz (assim que colocar o arroz e mexer, coloque o bacon por cima) e a suã.

Tampe a panela e deixe cozinhar.

Assim que a água do arroz secar, estará pronto!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42580-arroz-com-sua-de-porco.html>