

ARROZ SUJO (TÍPICO DO INTERIOR)

INGREDIENTES

500 g costelinha de porco cortada em cubos
3 colheres (sopa) de óleo
2 xícaras de arroz lavado
4 dentes de alho (ralado)
1 cebola média (ralada)
1 espiga de milho verde (tire os grãos da espiga)
2 tomates maduros (picados)
1 envelope de sazón vermelho
salsinha (picada) a gosto
sal a gosto
1 litro água fervente

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha com sal, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Reserve.

Em uma panela grande, aqueça o óleo e coloque a costelinha.

Deixe fritar bem até dourar os pedaços da carne.

Quando estiver bem frito, acrescente o arroz, o alho, a cebola e refogue um pouco.

Coloque os grãos de milho, os tomates, o sazón, corrija o sal se necessário.

Acrescente água quente até cobrir o arroz e deixe cozinhar até que o arroz esteja macio.

Jogue a salsinha por cima e sirva quente, acompanhado com salada de folhas verdes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45209-arroz-sujo-tipico-do-interior.html>