

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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