

PRATO SABOROSO

INGREDIENTES

2 pedaços de panceta suína cortado em tiras médias

2 colher de óleo

1/2 xícara de água

1 pitada de sal

2 dentes de alhos picadinhos

metade de 1 limão

noz-moscada e sal a gosto

1 xícara de chá de arroz

Azeite alho e cebola

Mostrada

Cheiro verde

MODO DE PREPARO

Ferva a panceta na água com uma pitada de sal.

Depois tire da água, acomode em uma tábua, regue com uma metade de limão.

Passe o alho picadinho por cima, frite em 2 colheres de óleo estando atento para não queimar.

Enquanto isso prepare o arroz, coloque azeite, refogue metade de uma cebola pequena picada e um dente de alho picado, coloque o arroz quando a cebola e o alho estiverem dourados mexa.

Coloque água até cobrir.

Quando o arroz estiver quase seco coloque cheiro verde em cima e tampe, espere ficar sequinho e desligue o fogo.

Depois que a panceta estiver bem douradinha, retire-a, coloque em papel absorvente, em seguida coloque em um prato raso salpique com noz-moscada, e sal e algumas gotas de mostarda, coloque o arroz do lado com uma colher de requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49030-prato-saboroso.html>