ARROZ COM SUÃ

INGREDIENTES

2 kg de suã de porco (de boa qualidade)

1 cabeça de alho

2 colheres (sopa) óleo

4 xícara de arroz

1 cebola grande

cheiro verde á gosto

sal

água fervendo o necessário

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque óleo e deixe esquentar um pouco,em seguida coloque o alho amassado, deixe dourar.

Coloque o suã e apure até que fique totalmente cozida e dourada.

Deixe criar uma crosta no fundo da panela.

Acrescente o arroz cru, mexa até a cor da carne ficar no arroz.

Coloque a água e experimente o sal.

Deixe cozinhar o arroz.

Por fim coloque cebola cortada em rodela fina e cheiro verde.

Dica: amasse o alho com 2 colheres das de sopa de sal, assim você raramente vai precisar colocar mais sal.

Espere levantar fervura o arroz pra depois colocar mais sal se necessário.

Acompanhamento: salada verde e limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49059-arroz-com-sua.html