

ARROZ COM COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES

1 kg costelinha de porco
3 copos de arroz parboilizado
sal (a gosto)
óleo
alho
cebola
1 colher de açafração ou quanto baste
ervilha fresca
5 ovos cozidos
salsinha a gosto
½ copo de cachaça
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere as costelinhas com sal e limão. Deixe marinando por 3 horas.

Em uma panela grande frite as costelinhas aos poucos, deixando-as bem douradas e vá reservando.

Quando terminar de fritar tudo, separe as costelinhas em um prato e aproveite os resíduos que ficaram no fundo da panela, colocando a cachaça e mexa até desgrudar tudo do fundo, coloque o arroz, mexa bem para misturar com o caldo, coloque o açafração aos poucos para verificar a quantidade suficiente.

Coloque as costelinhas de volta e complete com a quantidade de água que irá utilizar para fazer o arroz.

Coloque a ervilha fresca e deixe cozinhar até que fique pronto o arroz.

Depois de pronto, corte os ovos em quatro ou ao meio (como preferir) e espalhe por cima e salpique com a salsinha picadinha. Coloque um pouco de azeite.

E está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49829-arroz-com-costelinha-de-porco.html>