ARROZ CREMOSO COM COSTELINHA SUÍNA

INGREDIENTES

1 kg de costelinha suína cortada em pedaços pequenos

1 1/2 xícara de arroz branco

1 cebola roxa grande

4 dentes de alho

2 colheres (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco

1 1/2 litro de caldo de legumes

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsa e cebolinha quanto baste

MODO DE PREPARO

Corte a costelinha nas ripas

Pique a cebola e o alho e junte às costelinhas

Tempere as costelinhas com sal e pimenta a gosto

Acrescente o vinagre e o azeite; mexa bem e deixe marinar por 20 minutos

Doure as costelinhas marinadas até deixar um fundo grudado na panela, mexendo sempre

Adicione o arroz e doure um pouco

Acrescente o caldo até cobrir e mexa bem, até descolar o fundo grudado; isto que vai dar a cor no prato

Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando, para não grudar e queimar o fundo

Adicione o cheiro

Quando o arroz cozinhar, deixe reduzir e descansar; sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/10378-arroz-cremoso-com-costelinha-suina.html