ARROZ CAIPIRA COM COSTELINHA DE PORCO UM PRATO DELICIOSO DA FAZENDA PARA FAZER EM SUA CASA!

INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco cortada em pedaços

100g de bacon cortado em cubinhos

suco de 2 limões (qualidade da sua preferência)

1 colher de sopa de banha de porco

½ cebola picada

3 dentes de alho picados

1 lata de milho-verde

½ pimentão verde picado em cubos

1 colher de sopa de cúrcuma em pó

4 xícaras de chá de arroz (cru)

1 e ½ litro de água fervente

½ maço de cheiro-verde picado

2 colheres de sopa de pimenta biquinho

azeitonas verdes sem caroço a gosto

sal q.b.

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os pedaços da costelinha em uma travessa e tempere com o suco dos limões, sal e pimenta-do-reino a gosto. Cubra com plástico film e deixe marinar por pelo menos duas horas.

Depois de marinar, sele as costelinhas de porco em uma panela com banha.

Com as costelinhas bem seladas, acrescente a cúrcuma e o bacon e deixe fritar.

Com o bacon quase pronto, acrescente o pimentão, o alho e a cebola picados e deixe refogar.

Quando dourar, adicione o arroz e refogue por 2 ou 3 minutos.

Na sequência, adicione as azeitonas, o milho-verde e a água fervente. Adicione mais um pouco de sal.

Quando a água estiver prestes a secar verifique o ponto do arroz e avalie se é necessário adicionar mais água.

Com o arroz no ponto, é só transferir para uma travessa e decorar com cheiro-verde picado e pimenta biquinho.

Agora é só juntar a família e fartar-se com esse belíssimo e tradicional arroz caipira. Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16295-arroz-caipira-com-costelinha-de-porco-um-prato-delicioso-da-fazenda-p

ara-fazer-em-sua-casa.html