

# COSTELINHA DE PORCO COM QUEIJO COALHO

## INGREDIENTES

1 kg de costelinha de porco  
2 colheres de gordura de porco  
alho  
cebola  
salsinha  
cebolinha  
3 tomates picados sem semente  
1 pimentão vermelho picado  
1/2 pimenta dedo de moça  
200 g de queijo coalho Président  
3 toletes de palmito  
1 lata de ervilha  
2 copos de vinho tinto seco de boa qualidade  
1 limão  
1 laranja exprimida  
sal a gosto  
chimichurri a gosto  
3 a 4 xícaras de arroz parboilizado

## MODO DE PREPARO

Separar a costelinha em pedaços com osso  
Deixe marinar por 4 a 5 horas  
Coloque a costelinha para selar e deixe até dourar, com todo tempero  
Use um pouco de pimenta  
Verifique se a costelinha está macia, do contrário aumente este tempo  
Quando perceber que a carne está macia, coloque o arroz, deixando uns 2 minutos para dar uma fritada e em seguida coloque água fervente até cobrir o arroz, tampando a panela  
Tampe e deixe em fogo baixo por 10 minutos  
Receita enviada por Sérgio Della Maggiori

<https://areceitadavez.com.br/receita/2714-costelinha-de-porco-com-queijo-coalho.html>