Arroz caldoso de costela, tutu de feijão e costelinha suína | Assim Assado | Solito #5

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Carnes	Fácil

Ingredientes

Modo de preparo

MODO DE PREPARO DO ARROZ DE COSTELA:

Comece embrulhando os 600 g de costelinha suína no papel alumínio e deixe assar na churrasqueira de 3 a 4 horas. Retire do papel alumínio, desfie a carne, separe os ossos e reserve.

Em uma panela quente, adicione a peça de ossobuco, 1 cebola picada, ? do alho, o salsão, o alho poró, 2 folhas de louro, a cenoura e os ossos da costelinha reservados. Adicione água e deixe cozinhar em fogo baixo. Depois de cozido, coe o caldo e reserve.

Em outra panela refogue 1 cebola picada e ? do alho em 50g de banha, adicione a costela desfiada, o Arroz Solito Premium e vá adicionando o caldo do ossobuco até que o arroz fique “al dente”. Separe as claras das gemas dos ovos, misture as claras ao arroz assim que tirar do fogo e finalize no prato com a gema por cima.

MODO DE PREPARO DO TUTU DE FEIJÃO:

Refogue ? do alho e 1 cebola picada com 1 folha de louro em 50 g de banha, acrescente o Feijão Premium Solito, adicione a água e deixe cozinhar até que fique bem macio. Amasse ou bata no liquidificador os grãos e reserve. Frite o bacon, a linguiça, o restante do alho, adicione ao caldo de feijão e acrescente a Farofa Solito Premium de bacon. Finalize com a couve frita em óleo ou azeite quente.

MODO DE PREPARO DA COSTELA SUÍNA:
Grelhe a costela[inha suína na churrasqueira e finalize com flor de sal e o limão siciliano grelhado.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br