

Arroz com Costelinha de Porco



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Carnes

Nível:
Fácil

Ingredientes

- 3 copos americanos de arroz Premium Solito

1 kg costelinha de porco

sal (a gosto)
Óleo
Alho
Cebola
1 colher de açafrão ou quanto baste
Ervilha fresca
5 ovos cozidos
Salsinha a gosto
½ copo de cachaça
Azeite

Modo de preparo

1. Tempere as costelinhas com sal e limão.
2. Deixe marinando por 3 horas.
3. Em uma panela grande frite as costelinhas aos poucos, deixando-as bem douradas e vá reservando.
4. 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 açafrão aos poucos para verificar a quantidade suficiente.
5. Coloque as costelinhas de volta e complete com a quantidade de água que irá utilizar para fazer o arroz.
6. Coloque a ervilha fresca e deixe cozinhar até que fique pronto o arroz.
7. Depois de pronto, corte os ovos em quatro ou ao meio (como preferir) e espalhe por cima e salpique com a salsinha picadinha.
8. Coloque um pouco de azeite.
9. E está pronto para servir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br