



Canjiquinha com Costelinha de Porco



INGREDIENTES

- ✓ 500g de canjiquinha de milho
- ✓ 1kg de costelinha de porco (magra)
- ✓ alho, sal, pimenta a gosto.
- ✓ corante
- ✓ 1 pimentão peq. verde
- ✓ 1 pimentão peq. amarelo
- ✓ 1 pimentão peq. vermelho
- ✓ 1 cebola grande
- ✓ 3 tomates maduros
- ✓ couve picada bem fina
- ✓ cenoura picada e tiras grossas
- ✓ cebolinha e salsinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar a costelinha e óleo e um pouco de corante, sal e alho e deixe refogar, acrescentar água para que ela possa ir cozinhando até ficar num ponto que a carne esteja bem macia.

Acrescentar a cenoura e deixar cozinhando junto com a carne até ficar al dente.

Em uma panela de pressão, colocar a canjiquinha, deixar cozinhar por de 15 min.

Assim que estiver cozida, transferir a canjiquinha para a panela onde a costelinha está sendo preparada, e acrescentar os pimentões, a cebola e o tomate e por último acrescentar a couve.

Se desejar coloque algumas gotas de pimenta.

Contribuição: Tia Biga