



Arroz com Costelinha de Porco



INGREDIENTES

- ✓ Costelinha de porco
- ✓ Bacon em pedacinhos
- ✓ ½ pimentão picadinho
- ✓ 1 cebola picadinha
- ✓ Cheiro verde
- ✓ Arroz (a quantidade você determina)

MODO DE PREPARO

Numa panela de barro fritar a costelinha de porco cortada em pedaços miúdos refogar em alho e sal, mexer de vez em quando e deixar apurar bem.

Quando estiver bem moreninha retirar e separar na mesma panela.

Verificar a quantidade do óleo que se formou (para que a comida não fique muito gorda).

Fritar então bacon em pedacinhos, separar no cantinho da panela, juntar então meio pimentão picadinho uma cebola picadinha esperar fritar um pouco, juntar o bacon e o arroz já lavado (a quantidade você determina).

Refogar com a costelinha que estava separada, juntar água quente o suficiente para cozinhar.

Mexer de vez em quando para distribuir bem a costelinha.

Provar o sal.

Depois de pronto polvilhar bastante cheirinho verde.

Contribuição: Tia Biga