

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://receitaecozinha.com.br/receita/2714-costelinha-de-porco-com-queijo-coalho.html>