

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz com suã de porco

Categoria (category): Peixe

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular no Outono-Inverno, Pouco picante, Ideal acompanhar com vinho tinto, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de suã de porco com carne, 2 xícaras de arroz, 2 dentes de alho amassado, 1 unidade de cebola picada, 4 colheres de sopa de óleo ou azeite de oliva, 2 colheres de sopa de suco de limão, 2 ramos de salsinha, ½ xícara de vinho branco, sal, cebolinha para decorar

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando uma receita de comida de "sustança"? Fique conhecendo a receita de arroz com suã de porco, um prato caipira típico da culinária goiana que deixará você saciado durante todo o dia! Quem não é dessa região não sabe que suã é a coluna vertebral do porco, que tem um gosto praticamente igual ao da costelinha (você pode inclusive trocar por costelinha se não encontrar suã à venda). Confira abaixo todos os detalhes e prepare essa receita com o passo a passo do TudoReceitas.com!, Para preparar essa receita de suã de porco comece por lavar o suã, para eliminar aparas de osso. Coloque em uma tigela e adicione o suco de limão, o alho, a salsinha e sal a gosto. Deixe marinar por 1 hora ou, de preferência, de um dia para o outro dentro da geladeira., Depois da carne ficar tomando o gosto, deixe em temperatura ambiente. Esquente o óleo ou azeite numa panela e refogue a cebola. Quando estiver transparente adicione o suã sem a salsinha e frite por 15 minutos, mexendo e virando para não queimar. Adicione um pouco de vinho e deixe cozinhar por 30 minutos, ou até a carne ficar bem macia., Dica: Adicione mais um pouco de vinho sempre que secar., Seguidamente adicione o arroz, misture e deixe refogar por 1-2 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente 4 xícaras de água quente, sal a gosto, tampe e deixe cozinhar até o arroz secar e ficar pronto., Dica: Se quiser pode adicionar 1 ou 2 ramos de salsinha nesse passo., Quando o arroz estiver cozido, seu arroz com suã de porco está pronto! Sirva decorando o prato com cebolinha e saboreie esta receita tão tradicional de nossa gastronomia., E aí, o que achou? Se gostou dessa sugestão confira também as receitas de feijão tropeiro, vaca atolada mineira e galinha caipira com quiabo. Bom apetite!