



ARROZ DE COSTELA

INGREDIENTES

- > 500 g de Arroz Sepé Parboilizado
- > 1,5 kg de costela bovina limpa, recortada e temperada com sal e pimenta-do-reino
- > 500 g de bacon cortado em cubos médios
- > 1 cebola picada
- > 1 colher de sopa de alho picado
- > 350 ml de cerveja preta
- > 1 litro de água quente
- > 1 colher de sopa de sal
- > 4 folhas de louro
- > Sálvia picada a gosto
- > 750 ml de água quente
- > Pimenta biquinho em conserva
- > Cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela (que também possa ir ao forno), em fogo médio, coloque a costela temperada com sal e pimenta-do-reino e o bacon e deixe dourar por 25 minutos, mexendo de vez em quando;
- 2.** Adicione a cebola e o alho e refogue até que fiquem dourados;
- 3.** Acrescente a cerveja preta, 1 litro de água quente, o sal, o louro e a sálvia picada a gosto e misture;
- 4.** Tampe a panela e leve ao forno alto preaquecido a 200°C por cerca de 2 horas ou até que a costela esteja cozida;
- 5.** Retire a panela do forno, despeje 750ml de água quente e o Arroz Sepé Parboilizado. Misture, tampe e volte a panela ao forno por mais 30 minutos a 200°C;
- 6.** Retire do forno, coloque a pimenta biquinho e a cebolinha a gosto, misture e sirva em seguida.

FONTE: <https://receitatodahora.com.br/arroz-de-costela/>

