Pinhão com bacon

clique para ampliar

Olá, hoje vamos preparar um aperitivo bem gostoso que combina bem no frio. Vamos usar o pinhão, semente da Auracária, ingrediente típico do inverno catarinense. Delicioso até pra comer puro, mas combina muito bem com carne. Hoje vamos fazer com bacon.

Ingreientes:

– Pinhão cozido;

– bacon fatiado.

clique para ampliar

Modo de fazer: descasce o pinhão depois de cozido com água e sal, enrole o bacon e coloque um palito. Eu fiz na Air-fryer, aquela panela elétrica, mas dá pra fazer na frigideira, já que o bacon solta a gordura, que vai dar uma fritadinha. Deixe até ficarem dourados e o bacon crocante.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

Arroz Carreteiro

Olá, hoje a receitinha tradicional do meu pai que faz o maior sucesso!

Clique para ampliar

Ingredientes:

1kg de carne seca ou charque dessalgada e cortada em cubinhos.
250 gr de costelinha defumada
200 gr de bacon
200 gr de linguiça calabresa
260 gr de linguiça Blumenau
3 cebolas
2 tomates
10 dentes de alho
Pimenta do reino
Azeitonas
1 kg de arroz parbolizado
4 ovos cozidos
Cebolinha
Salsa
Queijo ralado

Clique para ampliar

Modo de fazer: Coloque em uma panela o bacon até derreter a gordura. Acrescente a cebola picada e o alho até dourar, adicione a carne seca, mexendo sempre. Coloque o tomate e deixe refogar, adicione um pouco de água e deixe cozinhado, até ficar cozido. Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodelas, e adicione ao refogado adicionando mais água e

deixe cozinhar mais um pouco, adicione azeitonas e pimenta. Coloque o arroz e deixe cozinhar.

Clique para ampliar

Para acompanhar corte os ovos cozidos, a salsinha e a cebolinha, e queijo ralado e sirva para que cada um coloque no seu prato a gosto.

Clique para ampliar

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $