

Número	57	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>ARROZ DE COSTELINHA</b>				

## Arroz de costelinhas

### Ingredientes: para 2 pessoas

- > cebola;
- > cenoura;
- > alho;
- > azeite;
- > sal;
- > 100g de presunto;
- > meia linguiça;
- > meio salpicão;
- > 500g de costelinhas de porco;
- > 100g de arroz agulha;
- > vinho;

### Modo de preparação:

Faz-se um refogado com a cebola, cenoura, alho, loureiro, azeite, sal, presunto, linguiça e o salpicão, tudo partido aos pequenos bocados. Depois junta-se-lhe as costelinhas que já devem estar em vinho e alho 24h antes. Quando o refogado estiver já apurado, junta-se o arroz e deixa-se cozer até estar apurado. Coloca-se numa panela de barro e serve-se.