



ARROZ DE COSTELINHAS EM VINHA DE ALHOS E GRELOS

INGREDIENTES

1,2 Kg Costelinhas de porco rapadas
 400 gr Arroz Carolino
 200 gr Cebola
 100 ml Azeite Virgem Extra
 800 ml Vinho tinto Monte Velho
 10 gr Sal
 5 gr Pimenta
 1 Laranja
 2 folhas Louro
 10 gr Pimentão doce
 30 gr Alho
 150 gr Grelos

PREPARAÇÃO

Cortar as Costelinhas em pedaços uniformes, temperar com sal, pimenta, louro, alho, vinho tinto, e uma laranja as rodelas. Deixar as costelinhas nesta marinada durante 12 horas.

Limpar e arranjar os grelos, cozer e reservar.

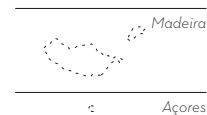
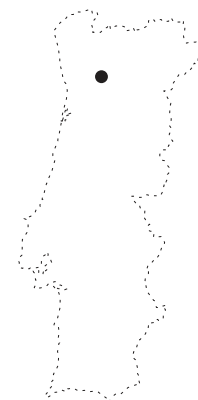
Num tacho fazer um puxado com a cebola, alho picado e azeite, depois de refogado juntar as costelinhas com um pouco da marinada e deixar cozinhar.

Quando as costelinhas estiverem a ficar cozinhadas juntar o arroz. Retificar os temperos.

Quando o arroz estiver cozido juntar os grelos previamente cozinhados.

CHEF **MARCO GOMES**
 LOCAL **LIXA / FELGUEIRAS**
 REGIÃO **PORTO**

AZEITE **VIRGEM EXTRA**
 VINHO **MONTE VELHO TINTO**



Açores

