



Panelinha de arroz suíno



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pernil suíno (cortado em cubos)	2 xícaras e meia (chá)	800 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Linguiça calabresa defumada (picada)	1 gomo grande	220 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Arroz cru	2 xícaras (chá)	340 g
Água fervente	5 xícaras (chá)	1 l
Cheiro verde (picado)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o pernil e o SATIS!®, cubra e leve à geladeira por 1 hora para tomar gosto. Escorra a carne e reserve a marinada.
2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e frite por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente o pernil, aos poucos, e frite por 2 minutos de cada lado, ou até que esteja dourado.
3. Adicione a cebola e refogue por 2 minutos, ou até murchar. Junte o arroz e refogue por mais 1 minuto. Acrescente a água e a marinada reservada, e cozinhe, em fogo baixo, com a panela

semitampada, por 15 minutos, ou até que o arroz esteja macio. Retire do fogo, tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos. Adicione o cheiro verde, misture e sirva em seguida.