



## Canjiquinha com Costelinha Suína



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:45

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água fervente	/	1,5 l
Costelinha suína (em pedaços)	20 pedaços	600 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	3 colheres de chá	15 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres sopa	30 ml
Bacon (picado)	Meia xícara de chá	50 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	2 unidades médias	300 g
Canjiquinha de Milho	2 xícaras de chá	300 g

### Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a costelinha e metade do Caldo SAZÓN® Profissional, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto por 2 horas na geladeira.
2. Em uma panela de pressão, coloque 2 colheres (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao

fogo alto para aquecer. Junte a costelinha e frite em 5 minutos, ou até dourar todos os lados. Reserve.

**3.** 3. Na mesma panela, acrescente o bacon e frite por 2 minutos, ou até dourar. Adicione a cebola, o alho e o tomate, e refogue por 3 minutos, ou até amolecerem. Retorne a costelinha para a panela, junte meia xícara (chá) de água, tampe e cozinhe por 10 minutos após pegar pressão.

**4.** 4. Aguarde a pressão ceder, abra a panela e acrescente a canjiquinha, o Caldo SAZÓN® Profissional e a água restantes, e misture. Tampe e cozinhe por mais 10 minutos após pegar pressão, ou até a canjiquinha ficar macia.

**5.** 5. Adicione a salsa e a cebolinha-verde, e misture. Retire do fogo e sirva em seguida.