

Canjiquinha com Carne de Porco

Ingredientes

800gr de costelinha de porco defumada separada nos ossinhos
200gr de bacon em cubos
200gr de paio em rodela
200gr de calabresa em rodela
300gr de canjiquinha amarela lavada e escorrida
2 cebolas grandes picadas
2 dentes de alho picados
100ml de cachaça
6 tomates sem pele picados
1 pimenta dedo de moça sem semente picada
sal
azeite
salsinha

Modo de fazer

Em uma panela coloque as carnes, e frite na própria gordura que solta. quando estiverem dourada, acrescente a cebola e o alho picados e refogue bem. Coloque a cachaça e flambe. Quando evaporar, acrescente os tomates e a pimenta dedo de moça e mexa bem.

Coloque a canjiquinha e acrescente água fervente. Ela vai engrossar bem rápido, então tenha sempre água fervente por perto e acrescente conforme for secando. Tempere com sal.

Deixe cozinhar por aproximadamente 15 a 20 minutos. Quando estiver bem cozida, desligue o fogo, acerte os temperos e finalize com a salsinha picada.