

# Pinhão com bacon



clique para ampliar

Olá, hoje vamos preparar um aperitivo bem gostoso que combina bem no frio. Vamos usar o pinhão, semente da Auracária, ingrediente típico do inverno catarinense. Delicioso até pra comer puro, mas combina muito bem com carne. Hoje vamos fazer com bacon.

Ingredientes:

- Pinhão cozido;
- bacon fatiado.



clique para ampliar

Modo de fazer: descasce o pinhão depois de cozido com água e sal, enrole o bacon e coloque um palito. Eu fiz na Air-fryer, aquela panela elétrica, mas dá pra fazer na frigideira, já que o bacon solta a gordura, que vai dar uma fritadinha. Deixe até ficarem dourados e o bacon crocante.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---

## Arroz Carreteiro

Olá, hoje a receitinha tradicional do meu pai que faz o maior sucesso!



Clique para ampliar

## Ingredientes:

1kg de carne seca ou charque dessalgada e cortada em cubinhos.  
250 gr de costelinha defumada  
200 gr de bacon  
200 gr de linguiça calabresa  
260 gr de linguiça Blumenau  
3 cebolas  
2 tomates  
10 dentes de alho  
Pimenta do reino  
Azeitonas  
1 kg de arroz parbolizado  
4 ovos cozidos  
Cebolinha  
Salsa  
Queijo ralado



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Coloque em uma panela o bacon até derreter a gordura. Acrescente a cebola picada e o alho até dourar, adicione a carne seca, mexendo sempre. Coloque o tomate e deixe refogar, adicione um pouco de água e deixe cozinhado, até ficar cozido. Em outra panela, frite as linguiças cortadas em rodela, e adicione ao refogado adicionando mais água e

deixe cozinhar mais um pouco, adicione azeitonas e pimenta.  
Coloque o arroz e deixe cozinhar.



[Clique para ampliar](#)

Para acompanhar corte os ovos cozidos, a salsinha e a cebolinha, e queijo ralado e sirva para que cada um coloque no seu prato a gosto.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$