

# RECEITAS

## JUNINAS

**Friella**



### CANJIQUINHA COM COSTELINHA SUÍNA E BACON

#### INGREDIENTES

1 kg de Costelinha Suína  
150g de Bacon Friella  
1 Cebola  
6 Dentes de alho picados  
Sal e pimenta a gosto  
Páprica doce a gosto

Salsinha e cebolinha a gosto  
Couve a gosto  
200g de Canjiquinha  
1,5 litros de água

#### MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha suína cortada, com sal, alho pimenta e a páprica doce. Reserve. Corte a couve bem fininha e reserve. Pique a salsinha e a cebolinha. Corte o Bacon e a cebola em cubos. Reserve. Em uma panela, frite o bacon até dourar. Acrescente a cebola e em seguida a costelinha. Frite até que a carne esteja bem sequinha. Acrescente cerca de 1,5 litros de água, então coloque a canjiquinha. Deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos. Se após esse tempo a canjiquinha estiver muito grossa, acrescente mais água. Finalize com a cebolinha e a salsinha.

#### MONTAGEM DO PRATO

Na hora de servir, coloque a quantidade desejada de couve no fundo do prato e finalize com a canjiquinha.

NESSE SÃO JOÃO,  
NOSSOS PRODUTOS  
VÃO DAR O QUE FALAR!

**BOM  
DEMAISSSS**