

# RUBACÃO

## INGREDIENTES

500 g de feijão mulatinho  
1 xícara de arroz  
200 g de carne de charque cortado em cubos  
200 g de carne de sol cortado em cubos  
150 g de linguiça calabresa cortado em rodelas  
150 g de queijo de coalho cortado em cubos  
400 g de creme de leite  
1 colher de manteiga  
2 cebolas médias picadas  
3 dentes de alho picados  
1 pitada de pimenta-do-reino moída  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por 6 horas.

Escalde a charque, carne de sol e linguiça calabresa separadamente e reserve.

Refogue a cebola, pimenta-do-reino, alho e charque, depois adicione o feijão e 3 xícaras de água.

Coloque pra cozer na panela de pressão até os grãos ficarem macios.

Em outra panela, frite até dar uma leve dourada na carne de sol e linguiça calabresa na manteiga.

Adicione no feijão, a carne de sol e linguiça já dourados e o arroz cru.

Cozinhe por 5 minutos.

Adicione o creme de leite e queijo de coalho, deixe ferver até o queijo derreter um pouco.

Experimente o sal, caso necessário, adicione.

Coloque cheiro-verde a gosto.

Está pronto, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21428-rubacao.html>