

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 rodela
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21428-rubacao.html>