

ARRUMADINHO QUASE LIGHT DO PAULINHO

INGREDIENTES

300 g de carne de sol (cortada em cubos)
1 xícara de feijão macassar/turquesa
1 linguiça defumada fininha
1 alho picado
1/2 tablete de caldo de carne knorr balance (25% menos sódio)
1 cebola média
1/2 pimentão vermelho (picado)
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
farinha de mandioca fina

MODO DE PREPARO

FEIJÃO:

Feijão: Colocar o feijão para cozinhar por 10 minutos, em água fervendo com 600 ml de água, em fogo alto. Retirar apenas o feijão.

Coloque numa vasilha própria para micro-ondas, com 4 xícaras de água para cada xícara de feijão.

Adicionar ao feijão, o tablete de caldo de carne e o alho picado.

Colocar no micro-ondas, em potência alta, por 30 minutos, parando a cada 10 minutos para mexer.

Lembre-se de colocar a tampa da vasilha em falso, deixando uma abertura para sair o vapor.

CARNE DE SOL:

Carne de sol: Em outra panela, escalde a carne de sol, por 4 vezes.

Trocando a água sempre.

Após, corte-a em cubos.

Junte a carne, 1/2 cebola cortada em rodelas finas e 1 colher de óleo.

Frite-a.

MONTANDO O ARRUMADINHO:

Montando o arrumadinho: Em outra panela, junte 1/2 cebola cortada em rodelas finas e a linguiça.

Refogue em fogo baixo.

Acrecente uma concha do caldo do feijão, que já se encontra pronto.

Deixe no fogo baixo por 5 minutos.

Em seguida, adicione a carne de sol frita e deixe apurando por mais 5 minutos.

Desligue o fogo, adicione o queijo parmesão ralado.

Vá adicionando aos poucos a farinha de mandioca, até ficar ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28357-arrumadinho-quase-light-do-paulinho.html>