

MARIA BONITA (CARNE SECA)

INGREDIENTES

200 g de carne seca desfiada

200 g de queijo coalho

300 g de aipim

200 g de linguiça mineira

400 g de cebola

1 folha de alface crespa para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente frite a carne seca e junte a cebola.

Em outra frigideira frite a linguiça mineira e acrescente a cebola.

Em uma fritadeira frite o aipim e o queijo coalho (se não tiver a fritadeira frite tudo em frigideiras).

Depois de tudo frito em recipientes separados, arrume tudo em um refratário, bandeja ou tábua.

Coloque todos os itens um ao lado do outro, sempre arrumando.

Acompanhe com molho e farofa de bacon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33881-maria-bonita-carne-seca.html>