

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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