

BOBÓ À MINEIRA

INGREDIENTES

4 linguiças tipo calabresa
400 g de carne seca cortada em cubos
400 g de costelinha salgada
400 g de bacon em cubos
2 linguiças tipo paio
1 cabeça de alho amassado
400 g de lombinho
1 cebola grande em rodela
cheiro-verde
louro
pimenta
azeite de dendê
azeitonas verdes
3 kg de aipim

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim e passe no liquidificador.
Escalde as carnes e corte tudo em cubos.
Em uma panela esquente o azeite e refogue tudo junto com a cebola.
Doure o alho em uma panela grande, acrescente o aipim.
Despeje as carnes na panela.
Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38067-bobo-a-mineira.html>