

# 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 es quente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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