

ARRUMADINHO MINEIRO DELÍCIA UAI

INGREDIENTES

3 xícaras de feijão cozido

1 xícara do caldo do feijão

1 colher de sobremesa de tempero de alho e sal

2 xícaras de farinha de mandioca flocada(biju)

2 cebolas picadinhas

100 g de bacon picadinho

1/2 kg de linguiça

3 tomates sem sementes picadinhos

1 xícara de azeite

1/2 xícara de vinagre

sal a gosto

cheiro verde

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada:Colocar em um pirex de vidro refratário O tamanho do pirex deve ser escolhido de modo que o feijão se espalhe por todo o pirex numa altura de 1,5 cm mais ou menos.

À parte faça um vinagrete

Misture 1 cebola picadinho, os tomates, o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta.

2ª CAMADA:

2ª camada:Ferventar a linguiça , escorrer, picar bem fininha e refogar com 1/2 cebola picadinha

Espalhar por cima do feijão juntamente com metade do vinagrete

3ª CAMADA:

3ª camada:Fazer uma farofa refogando o bacon sem deixar torrar,acrescente restante das cebolas até ficar transparente e em seguida coloque a farinha de mandioca

Coloque sobre a linguiça.

4ª CAMADA:

4ª camada: Espalhar a outra metade do vinagrete sobre a farofa

Enfeite com rodelas de linguiça, bacon e cheiro verde

Coloque em forno médio até o feijão borbulhar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52556-arrumadinho-mineiro-delicia-uai.html>