

BEM ARRUMADINHO

INGREDIENTES

- 300g de feijão de corda
- 1/2 Pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 1/2 pimentão verde
- 2 cebolas grandes laminadas
- 4 dentes de alho laminados
- 2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos
- 400g de carne de sol dessalgada e desfiada
- manteiga de garrafa a gosto
- salsa fresca a gosto
- 2 linguiças fininhas cortadas em cubos pequenos
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

PARA A CARNE DE SOL:

Para a carne de sol: Refogue uma cebola laminada na manteiga de garrafa depois a carne desfiada, um pouco de pimenta-do-reino e salsa picada, envolva e acerte o sal.

Pode ser servido com farofa de manteiga de garrafa ou arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55469-bem-arrumadinho.html>