

# MINHA MINEIRA UAI

## INGREDIENTES

1 amarrado de couve manteiga  
500 g de feijão cozido e temperado  
300 g de bacon  
500 g de Linguiça de porco  
300 g de lombinho  
300 g de carne seca  
2 xícara de arroz cozido  
4 xícara de farinha de mandioca  
3 dente de alho  
1 tablete caldo de bacon  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro lave bem a couve e corte-a bem fina, coloque em uma panela com o caldo de bacon com bacon e linguiça, deixa ferventar bem e reserve.

Depois corte a linguiça, bacon e lombinho bem fininho, escale-a para tirar as impureza, reserve em 3 porções.

Coloque um pouco de baco com lobinho e linguiça na frigideira para dourar com manteiga e depois coloque a farinha e mexa para não queimar.

Depois pegue o feijão temperado faça um tutu com bacon, linguiça e lombinho.

Com um arroz branco bem fresquinho é só se servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55620-minha-mineira-uai.html>