

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 ferver 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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