



Restaurante Ta Gostoso

Nome do Prato: Carne de Sol a Três Sabores

Carne de sol acebolada com queijo coalho servida com feijão verde, arroz e cuscuz.

Receita:

- 200g carne de sol
- 100g queijo coalho
- 70g de cuscuz
- 70g de arroz
- 40g de feijão verde
- ½ xícara de coentro picado
- ½ cebola
- 100 ml de manteiga de garrafa

Modo de preparo:

Chapeie a carne na manteiga e depois acrescente as cebolas. Asse na chapa o queijo coalho e reserve. Misture o arroz e o feijão já cozidos e coloque o coentro. Coloque o cuscuz numa forminha e depois a mistura do arroz e desenforme no prato. Disponha a carne ao lado e sobre o queijo.