



## LINGUIÇA PAIO

### **Ingredientes:**

3 linguiças paio Alegria  
1 kg de feijão preto  
4 dentes de alho  
1 cebola  
pimenta-preta  
sal a gosto

### **Preparo:**

1. Colocar o feijão na panela e cobrir com água, deixando uma margem de 10 centímetros de água acima do feijão. Cozinhar até que os grãos estejam macios – se usar panela de pressão, considerar 15 minutos depois que pegar pressão.
2. Cortar as linguiças em rodela.
3. Aquecer uma panela de fundo grosso, colocar as rodela de linguiça paio e dourar na própria gordura. Juntar o alho e a cebola, picados, e refogar bem.
4. Juntar o feijão, acrescentar mais água, se necessário.
5. Temperar com sal e a pimenta.

### **Ingredientes para a farofa:**

100g de manteiga  
2 dentes de alho  
500g de farinha de mandioca torrada  
sal a gosto.

### **Preparo:**

1. Picar finamente o alho e levar ao fogo com a manteiga.
2. Quando o alho começar a dourar, juntar a farinha de mandioca e mexer bem.
3. Desligar o fogo e continuar mexendo até esfriar o fundo da panela.
4. Temperar com sal.

Sugestão de acompanhamento: arroz, couve refogada, laranja e vinagrete.

---