

Título da receita (recipe title): Receita de Baião de dois com feijão verde

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 200 gramas de feijão verde, 1 xícara de arroz parboilizado, 150 gramas de carne seca dessalgada e picada, 100 gramas de linguiça calabresa picada, 100 gramas de bacon picado, 1 colher de sopa de azeite de oliva, 2 dentes de alho picados, 1 cebola média picada, sal, pimenta do reino e páprica (a gosto), cheiro verde (a gosto), 1 litro de água quente, queijo coalho (a gosto), banana da terra (opcional)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O baião de dois é um prato muito popular no Brasil e consiste numa refeição completa! Muitas vezes nem precisa de acompanhamento já que é bem versátil, pois podemos incluir algumas carnes como o bacon, a calabresa e, algumas vezes, a carne seca. Trata-se de um prato onde os ingredientes utilizados são simples e fáceis de serem encontrados e é uma verdadeira delícia!, A receita que compartilho aqui no TudoReceitas é um baião de dois feito com feijão verde, quando os grãos ainda não estão totalmente maduros. Esses grãos tem baixo teor calórico e possuem um sabor marcante. No caso, são servidos com queijo coalho e banana da terra. Uma delícia!, Confira esta receita de baião de dois com feijão verde com fotos do passo a passo aqui no TudoReceitas e prepare logo para o seu almoço ou jantar., Leve o feijão verde para ferver por 5 minutos. Descarte a água e reserve., Dica: Esse pré-cozimento é necessário para manter o feijão firme após ser cozinhado com os demais ingredientes. Também ajuda a reduzir o tempo de preparo do prato., Corte todas as carnes (incluindo a carne seca já dessalgada) em cubinhos, como na foto., Dica: Como dessalgar carne seca? Deixe-a por 24 horas numa vasilha com água, trocando a água por 3 a 4 vezes ou coloque-a em água fervente, repetindo o processo umas 3 vezes., Numa panela média aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola e o alho picados. Adicione as carnes e refogue até dourar levemente., Acrescente a água quente, o feijão, o sal, a pimenta do reino e a páprica. Misture bem e deixe cozinhar por 15 minutos., Adicione o arroz e deixe cozinhando por mais 20 minutos em fogo médio., Dica: Acompanhe o cozimento do arroz, experimentando de vez em quando para se certificar de que ele esteja macio., Após esse tempo, verifique se o caldo já reduziu e se o arroz já cozinhou corretamente. Tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos, para terminar de cozinhar e reduzir o caldo. Depois acrescente o cheiro verde e misture delicadamente., Se quiser, refogue queijo coalho e algumas fatias de banana da terra na manteiga, dourando-os

levemente. Estes ingredientes serão servidos com o baião de dois e, além de servirem para decorar, ainda deixam o prato mais completo!, Dica: Caso prefira, adicione o queijo coalho em cubinhos (sem refogar) dentro do baião de dois, na hora que acrescentar o cheiro verde., Seu baião de dois com feijão verde está pronto para ser servido! Agora que você sabe como fazer baião de dois soltinho, prepare aí em casa e surpreenda sua família com esta maravilha. Bom apetite!, Procurando mais receitas com feijão verde? Veja como fazer: