

Título da receita (recipe title): Receita de Baião de dois com carne seca e queijo coalho

Categoria (category): Aperitivos e petiscos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo médio, Receita sem glúten, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 250 gramas de feijão de corda, verde ou fradinho, 300 gramas de carne seca dessalgada, 200 gramas de linguiça calabresa, 1 xícara de bacon picado, 1 xícara de arroz parboilizado cru, 1 colher de sopa de óleo ou azeite de oliva, 3 dentes de alho picados, 1 cebola grande picada, 200 gramas de queijo coalho, sal, pimenta do reino e páprica picante(a gosto), coentro e cebolinha (a gosto), 1½ litros de água fervente (aproximadamente)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Baião de dois é um prato típico da região nordestina e de parte da região norte. Um prato que se caracteriza pelo casamento entre duas paixões nacionais: o feijão e o arroz, ingredientes de fácil acesso, que fazem parte do cardápio da maioria dos brasileiros!, Essa deliciosa combinação faz com que o baião de dois garanta a satisfação de ser um prato completo porque, além desses dois elementos, podemos incluir vários tipos de carnes ao preparo, de acordo com o que estiver disponível à mão de quem for prepará-lo. E, para deixar essa iguaria ainda mais gostosa, podemos incluir o queijo coalho na finalização do prato, enaltecendo o seu inigualável sabor!, Ficou curioso para saber como preparar essa delícia de receita de baião de dois com carne seca e queijo coalho? Então não deixe de ver o passo a passo da receita aqui no TudoReceitas! Vamos lá?, Dessalgue a carne seca já em pedaços pequenos e reserve-a. Deixe o feijão de molho com água por, no mínimo, 4 horas. Após esse período, dê uma fervura no feijão e descarte essa água., Dica: Para dessalgar a carne seca fervente-a 2 ou 3 vezes, trocando sempre a água, ou deixe-a de molho com água numa vasilha, trocando a água 3 ou 4 vezes a cada duas horas., Refogue a cebola e o alho com óleo ou azeite de oliva, numa panela funda. Acrescente as carnes salgadas picadas e deixe-as refogando por alguns minutos até dourarem levemente., Dica: Se tiver banha ou manteiga de garrafa, dê preferência para preparar esse refogado, pois o sabor ficará mais acentuado., Junte o feijão escorrido, o sal, a pimenta do reino e a páprica na panela. Adicione a água fervente e deixe cozinhando por 35 minutos, aproximadamente., Dica: A quantidade de água poderá variar de acordo com o feijão utilizado, bem como o tempo de preparo., Acrescente o arroz ao feijão cozido (provavelmente terá alguns grãos al dente) e deixe cozinhando por mais 15 minutos ou até que o caldo seque., Dica: De vez em quando, mexa delicadamente para evitar que o baião de

dois queime. Quando estiver quase secando, prove o arroz e o feijão para se certificar de que estejam cozidos. Se for preciso, acrescente mais 1/2 xícara de água quente para terminar o cozimento., Quando o baião estiver cozido, acrescente o cheiro verde picado e pedacinhos de queijo coalho dentro dele, misturando delicadamente. Tampe a panela e espere alguns minutos, para que o queijo amoleça junto ao baião de dois., Dica: Para deixar o baião de dois mais apetitoso, refogue pedaços de queijo coalho com manteiga ou azeite de oliva e decore o prato na hora de servir!, Está pronto seu delicioso baião de dois simples! Embora o baião de dois seja considerado uma refeição completa, podemos servir junto com carnes assadas, aipim e banana da terra (cozidos ou fritos), saladas, etc... Não importa o acompanhamento, pois esse prato se destaca por si só! Experimente e diga nos comentários o que você achou., Procurando mais receitas nordestinas? Veja estas sugestões: