

Título da receita (recipe title): Receita de Arrumadinho de carne seca

Categoria (category): Peixe

Serve (guests): 5 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de feijão fradinho ou feijão verde demolhado por 8h, 3 tomates, 2 cebolas, 1 pimentão pequeno, carne seca (charque) e bacon (opcional) a gosto, cheiro verde (coentro e cebolinha picados) a gosto, sal, corante (urucum), vinagre

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Vamos para a cozinha preparar um arrumadinho nordestino com carne seca? Esta receita é ótima para acompanhar churrasco e não só, pois também rende uma opção válida para levar na marmita para o trabalho ou para a praia., Aqui no TudoReceitas compartilho com vocês minha receita de arrumadinho de carne seca, bacon feijão fradinho e vinagrete. O arrumadinho é um prato muito típico no Nordeste e econômico. Ele recebeu esse nome porque, na hora de servir, tradicionalmente se arruma por porções ou camadas: o feijão por baixo, depois a farofa, depois a carne e assim vai. Neste caso misturei todos os ingredientes do arrumadinho numa tigela, em jeito de salada fria, e o resultado é muito gostoso para servir como entrada também., Veja abaixo como fazer arrumadinho nordestino passo a passo em fotos e experimente!, Coloque o feijão para cozinhar com água e sal (aproximadamente 1 colher de chá de sal), até ficar no ponto. Escorra e reserve até esfriar., Corte em cubos a carne seca e o bacon e frite numa frigideira até dourar. Adicione um pouco de corante (urucum), para ficar com uma cor mais apetitosa. Desligue e reserve., Dica: Se o bacon tiver muita gordura não precisa adicionar óleo na frigideira, ele soltará a própria gordura para fritar junto com a carne seca., Faça o vinagrete com o tomate, a cebola, o pimentão e o cheiro verde, todos picadinhos em pedaços. Tempere com sal e vinagre e reserve., Pegue o feijão cozido e coloque num recipiente de sua preferência. Junte a carne frita e o vinagrete, misture e pode servir! Esta é uma sugestão de salada fria para churrasco e não só. Experimente e diga nos comentários o que você achou., Procurando mais receitas de saladas de feijão? Veja estas sugestões:, Dica: Você também pode servir o arrumadinho como prato principal, acompanhando com arroz branco, farofa e frango frito.