

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

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 24h

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de carne seca, 1 xícara de feijão carioca, 1 xícara de arroz, 1 cebola, azeite, sal, 1 folha de louro, 200 gramas de queijo coalho, 150 gramas de bacon, 1 linguiça defumada, coentro

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Que tal aprender como fazer baião de dois do zero? Essa receita deliciosa é um clássico da região nordeste do Brasil e tem como principal característica a variedade de sabores: carne seca, bacon, queijo coalho entre outros ingredientes e, aqui nessa versão, o tradicional arroz e o feijão carioca., A dica principal para preparar o baião de dois com feijão carioca é planejamento, já que esse é um prato feito em etapas - mas eu juro que vai valer a pena no final! Vem ver o passo a passo com fotos dessa receita deliciosa aqui no TudoReceitas!, O baião de dois é uma receita que necessita tempo para prepará-la e conta com algumas etapas. Vamos começar separando os ingredientes da primeira etapa: arroz, feijão, carne seca, abóbora, azeite, folha de louro, cebola e sal., Para dessalgar a carne seca começaremos o processo no dia anterior do preparo do baião de dois, colocando de molho na água fria por 12 horas. Pode guardar a carne na geladeira durante esse tempo., Passadas as 12 horas, corte a carne seca em 4 partes, coloque na panela de pressão com água até a metade, tampe e leve ao fogo médio. Quando a panela começar a apitar pode diminuir o fogo e cozinhar por 20 minutos., Enquanto isso vamos preparando o arroz. Leve uma panela ao fogo médio e quando aquecer, regue o fundo com azeite. Acrescente a cebola picada, tempere com uma boa pitada de sal e refogue até murchar. Despeje o arroz e mexa bem., Em seguida coloque 3 xícaras de água, coloque a folha de louro e deixe cozinhar até o arroz absorver toda a água - para verificar basta afastar alguns grãos do fundo da panela. Se o arroz estiver cozido, desligue o fogo e deixe a panela com a tampa entreaberta para terminar de cozinhar com o próprio vapor., Voltando à carne seca: passando os 20 minutos de cocção na panela de pressão, desligue o fogo, espere a pressão sair e descarte a água do cozimento da carne. Acrescente a xícara de feijão, complete novamente com água até a metade da panela e tempere com um pouco de sal. Tampe a panela e leve novamente ao fogo - dessa vez apenas por 10 minutos, o ideal é que o feijão não cozinhe muito para não desmanchar., Dica: Lembre-se que teremos bastante ingredientes salgados no refogado, por isso controle a quantidade de sal., Passado os 15

minutos de cozimento, espere a pressão da panela sair e retire os pedaços de carne seca. Desfie no tamanho que desejar., Passe o feijão por uma peneira e reserve., Dica: Nem pense em jogar esse caldo fora! Que tal aproveitá-lo em uma sopa?, Agora vamos para o refogado. Primeiramente corte o bacon, a linguiça e o queijo coalho em cubos no tamanho que preferir (quanto menor, mais delicada ficará a apresentação no prato). Leve uma frigideira grande ao fogo e derreta a manteiga. Em seguida acrescente o bacon e a linguiça e deixe dourar. Coloque a cebola, alho e por último o queijo coalho., Solte o arroz e acrescente ao refogado. Misture também o feijão cozido e a carne seca desfiada. Essa é a hora de acertar o sal se você achar necessário. Finalize com coentro a gosto., E o seu baião de dois com feijão carioca está pronto! Planejamento e organização são fundamentais (separar os ingredientes é a dica principal para não se perder durante o preparo). E, como eu disse lá no começo do post, vale muito a pena: é muito sabor para um prato só!, Prepare na sua casa e conte pra gente o que você achou dessa receita de baião de dois com carne seca e feijão carioca. Bom apetite!, Procurando mais receitas de baião de dois? Veja como fazer: