

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Baião-de-Dois

CATEGORIA

Tradicionais

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

Descrição

Preparação nordestina clássica que une arroz e feijão-de-corda com carnes curadas e queijo-de-coalho.

INGREDIENTES

Arroz branco, feijão-de-corda cozido, carne-seca dessalgada, linguiça artesanal, bacon, queijo-de-coalho, cebola, alho, manteiga-de-garrafa.

MODO DE PREPARO

A carne-seca é dessalgada e cozida até macia, depois desfiada. Bacon e linguiça são dourados lentamente para liberar gordura e sabor. Cebola e alho entram para refogar até ficarem translúcidos. A carne-seca é incorporada, seguida do feijão já cozido. O arroz entra por último, sendo misturado com cuidado para não quebrar os grãos. Finaliza-se com manteiga-de-garrafa e, fora do fogo, o queijo-de-coalho, que derrete parcialmente.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

45 minutos

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Contém lactose | Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Travessa de barro, queijo aparente

HARMONIZAÇÃO

Cerveja pilsen ou suco de caju

CUSTO MÉDIO

R\$ 40-45

Versão: 1.0 | Data: 10/09/2025