

# 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