BAIÃO DE DOIS COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de feijão de corda

1 xícara (chá) de arroz cru (não muito cheia)

500 g de carne seca

200 g de queijo coalho (no nordeste colocamos queijo coalho, mas como aqui no sul esse queijo e difícil eu usei o minas frescal)

1 cebola média picada

1/2 cebola em rodelas finas

1 tomate picado

1/4 de pimentão médio picado

4 dentes de alho amassados

sal a gosto

cominho e colorau a gosto

2 folhas de louro

coentro a gosto (pode substituir pelo cheiro verde)

MODO DE PREPARO

Comece cortando a carne em pedaços médios e levando ao fogo com água, deixe ferver, escorra (se necessário repita , para ter certeza que não fique salgada).

Coloque na panela de pressão até a carne ficar macia.

Escorra e reserve a carne e a água.

Leve o feijão para cozinhar na panela de pressão utilizando a água do cozimento da carne (se necessário acrescente mais água) e deixe por 10 minutos após iniciar a pressão.

Refogue uma parte da cebola picada (reservando o resto para o arroz), 2 dentes de alho, pimentão, tomate, cominho, louro e o colorau.

Junte ao feijão, acerte o sal e volte ao fogo por mais 5 minutos. Refogue o resto da cebola picada e o resto do alho, junte o arroz e deixe refogar um pouco.

Acrescente o feijão e aos poucos o caldo até cobrir o arroz, junte o coentro e deixe a panela semi tampada, cozinhe em fogo baixo.

De vez em quando mexa com uma colher (se necessário acrescente mais caldo ou água). Desfie a carne reservada e leve para uma panela com óleo, deixe fritar um pouco mexendo de vez em quando.

Junte a cebola em rodelas e deixe mais um pouco no fogo, jogue um pouco de coentro, tampe e reserve. Quando o arroz já estiver cozido e quase seco espalhe o queijo em cubinhos por cima e logo depois a carne seca desfiada. Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38202-baiao-de-dois-com-carne-seca.html