

BAIÃO DE DOIS COM CARNE DE SOL, AIPIM E QUEIJO COALHO FRIO.

INGREDIENTES

250 g de feijão carioquinha
150 g de arroz
Salsa
Cebolinha
1 paio
150 g de carne seca dessalgada
150 g de bacon
6 dentes de alho grande
1 cebola média
Azeite
óleo de soja
Sala a gosto
Manteiga de garrafa
250g de queijo coalho
600g de aipim cozido.
500g de carne de sol (dê preferência por alcatra ou filet mignon)

MODO DE PREPARO

Baião de dois.

Coloque o feijão para cozinhar em panela de pressão por 15 minutos depois que começar a apitar, somente com água e sal. Depois reserve.

Cozinhe o arroz de seu modo e reserve.

Ferva o paio por 5 minutos e retire a pele.

Corte 50 g de queijo coalho em pequenos quadrados, e em uma frigideira frite-os com azeite e reserve.

Corte em pequenos cubos o paio, a carne seca dessalgada e o bacon.

Em uma panela frite o bacon primeiro, em seguida acrescente o paio e a carne seca, depois disto acrescente a cebola bem picada e o alho amassado em pilão. se precisar coloque um pouco de azeite para este refogado.

Depois de refogado acrescente com o feijão com um pouco de caldo, mexa bem e em seguida coloque o arroz e mexa com cuidado de baixo para cima acrescentando o queijo frito, a salsa e cebolinha picada.

Carne de sol com aipim frito e queijo coalho.

Corte a carne de sol em cubos e dessalgue-a por 90 minutos trocando a água a cada 30 minutos.

Corte o queijo coalho em quadrados finos.

Corte o aipim em pedaços.

Frite o queijo em uma frigideira com uma pouco de azeite.

Frite a carne de sol em uma frigideira com manteiga de garrafa.

Frite o aipim em uma frigideira com óleo de soja, de forma que fique coberto.

Junte o queijo, a carne de sol e o aipim frito(Regue com um pouco de manteiga de garrafa) em uma travessa e aprecie junto com o baião de dois.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51642-baiiao-de-dois-com-carne-de-sol-aipim-e-queijo-coalho-frio.html>