



# RECEITAS DA FIA

## Arrumadinho Nordestino

[www.receitasdafia.com/receitas/arrumadinho-nordestino](http://www.receitasdafia.com/receitas/arrumadinho-nordestino)

Arrumadinho é o nome dado a um prato típico de Pernambuco. Seu nome vem do modo como é servido: os ingredientes arrumados lado a lado, para depois serem misturados no prato. É uma explosão de sabores, experimente fazer fica uma delícia!

Arrumadinho Nordestino

 40 min

 15 porções

### Ingredientes

- 500g de [feijão verde](#) escolhido e lavado
- 600g de [carne-de-sol](#) picada em cubinhos pequenos
- 300g de [farinha de mandioca](#)
- [Coentro](#)
- 2 [cebola](#) picada
- 4 dentes de [alho](#)
- 1 [tomate](#) picadinhos
- 200g de [manteiga](#) ou [margarina](#)
- 1/2 colher de sopa de [colorau](#)
- [Cebolinha](#) a gosto
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto

### VINAGRETE

- 1/2 unidades de [pimentão](#) em cubinhos
- 1 [tomate](#) em cubinhos
- 1/2 maço de [coentro](#) picado
- 1/2 maço de [cebolinha](#) picada
- 1 [cebola](#) média em cubinhos
- 1/2 copo de [vinagre](#)
- 1/4 xícara (chá) de [azeite](#)
- 1 [limão](#)
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto

## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque a água, o coentro, a cebola, a manteiga e o sal e, quando estiver em fervendo, acrescente o feijão e cozinhe por 20 minutos. Reserve.
2. Aqueça a manteiga, doure o alho e acrescente a cebola e a carne.
3. Mexa para não grudar e, assim que a carne dourar, reserve.
4. Aqueça a manteiga, doure o alho e a cebola e adicione o colorau, deixe refogar e acrescente a farinha de mandioca e o sal.
5. Para o vinagrete junte todos os ingredientes em um recipiente e tempere a seu gosto, adicionando água somente para suavizar o molho.
6. Monte as preparações separadamente e sirva o vinagrete à parte.
7. O Arrumadinho leva esse nome porque ele é servido arrumando-se as porções num prato.
8. Alguns ajeitam numa travessa o feijão por baixo, coberto pela farofa, coberto pela carne-de-sol e por cima de tudo o vinagrete.
9. Outros ajeitam as porções uma ao lado da outra na travessa.
10. Faça à sua maneira e aproveite que é uma delícia.