Arrumadinho Nordestino

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!

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.