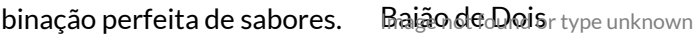
Baião de Dois

www.receitasdafia.com/receitas/baiao-de-dois

Experimente esse prato típico do nordeste e se delicie com a combinação perfeita de sabores.



60 min 9 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de feijão-de-corda, carioca ou rosa (360 g)
- 250 g de bacon em cubinhos
- 1 cebola grande em cubinhos (180 g)
- 1 dente de alho picado
- 1 e ½ xícara de carne seca, charque ou de sol cozida e separada em lascas (250 g)
- 1 xícara de arroz branco lavado e escorrido (180 g)
- ¼ de colher (chá) de cominho
- 4 colheres (sopa) folhas de coentro e cebolinha picadinhas (4 ramos)
- 100 g de queijo de coalho em quadradinhos
- Óleo vegetal
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o feijão e cubra com água até ultrapassar 5 cm e aqueça.
2. Quando ferver, retire a espuma que subir, abaixe o fogo e cozinhe por aproximadamente 1h e 30 minutos, até que os grãos estejam macios e cozidos, mas inteiros. Se o feijão começar a secar, junte mais um pouco de água quente. Se o feijão for seco e quiser ganhar tempo, cozinhe na panela de pressão.
3. Regue o fundo de uma panela média com um pouco de óleo e junte o bacon.
4. Quando os cubinhos estiverem dourados, acrescente a cebola, deixe dourar um pouco e adicione o alho. Quando perfumar, junte a carne seca e o feijão com 3 xícaras do caldo do cozimento. Se necessário, complete com mais água durante o cozimento do arroz.
5. Deixe ferver por 5 minutos pra encorpar, acrescente o arroz, ajuste o sal até a água ficar com um salgadinho gostoso e misture o cominho.
6. Abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos, mexendo de vez em quando com colher de pau, até que o arroz esteja cozido, mas com os grãos inteiros. Acerte o sal, junte o coentro e a cebolinha e coloque na travessa de servir.
7. Aqueça um fio de óleo em uma frigideira antiaderente e doure os quadradinhos de queijo. Espalhe o queijo por cima do baião e sirva.
8. Dica: Acompanhar esse prato com molho de pimenta e manteiga de garrafa deixam o baião ainda melhor.