

Baião de Dois

O baião de dois é uma receita tradicional do nordeste perfeita para acompanhar aquele prato de carne de um jeito caprichado. Para harmonizar com este prato delicioso sugiro o **Vinho Brasileiro MALGARIM MERLOT 2016**.

Ingredientes

500gr feijão verde, 1 kg de arroz agulhinha lavado, 5 colheres sopa cebola ralada, 5 dentes alhos amassados, 4 colheres sopa azeite, 1 folha de louro, meio pimentão vermelho, 150 gr. de carne seca corta em cubos, 100 gr. de Bacon cortada em cubos pequenos, 1 linguiça calabresa cortada em cubos pequenos, 1 1/2 litro de caldo de carne, 600 gr. de queijo coalho cortados em cubos pequenos, salsinha, cebolinha, pimenta de cheiro ou dedo de moça e sal à gosto.

Modo de Preparo

Na panela de pressão, colocar o azeite, bacon e a linguiça e frita-los e depois retire da panela deixando somente a gordura.

Juntar a panela de pressão carne seca, cebola e o alho e refogar.

Juntar o feijão, o louro, o pimentão e o caldo de carne até cobrir o feijão (reservar o restante) colocar na pressão por 15 minutos.

Em 15 minutos, na pressão, o feijão verde estará cozido, veja como está o sal e se for preciso acrescente.

Juntar o arroz, o bacon, a linguiça e colocar o restante do caldo de carne fervendo.

Deixar cozinhar sem pressão, só com uma tampa normal. Quando sentir que o arroz está mole, verificar se ainda está com água. Caso precise, coloque mais um pouco de água fervendo para o prato não fique completamente seco.

Com ele assim, meio molhadinho e quente, coloque no refratário que vai servir. Junte o queijo todo picadinho. Mexa bem.

Polvilhe cheiro verde picado e sirva imediatamente. Finalize com a pimenta de cheiro ou dedo de moça.