



Baião de Dois à Paulista



Tempo de preparo:
1h30min

Rendimento:
15 Porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

1/2 kg de feijão carioca Solito
2 1/2 xícaras de arroz Tipo 1 Solito
2 1/2 xícaras de água

1 pimentão verde
200 g de bacon
1 pimentão vermelho
300 g de queijo fresco
2 tomates maduros
2 cebolas
2 dentes de alho
2 sachês de caldo de bacon
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
1 kg de panceta em fatias finas
500 ml óleo

Modo de preparo

- 1 – Corte os tomates em cubos; a cebola em pedaços pequenos; o queijo fresco em cubos pequenos; o bacon em cubinhos; os pimentões em tirinhas finas e o alho moído
- 2 – Na panela de pressão coloque o feijão, a água juntos com os dois sachês de caldo de bacon
- 3 – Assim que pegar pressão, deixe cozinhar por 3 minutos
- 4 – Retire a pressão e deixe cozinhando em fogo baixo com a tampa apenas em cima, por aproximadamente 20 minutos cozinhando
- 5 – Após 25 minutos em uma panela grande, coloque um pouco de óleo, doure o alho e a cebola
- 6 – Em seguida, coloque o bacon o pimentão; tampe a panela pra refogar
- 7 – Coloque o arroz e deixe ele fritar um pouco
- 8 – Em seguida, coloque o feijão com o caldo na panela de arroz; experimente e se necessário, coloque mais sal; mexa bem e tampe
- 9 – Quando a água de cima evaporar, polvilhe o cheiro-verde e em seguida o tomate; tampe novamente
- 10 – Quando secar a água, desligue o fogo
- 11 – Coloque o queijo por cima e tampe a panela; enquanto esfria, o vapor derrete o queijo
- 12 – Lave bem a panceta e tempere com sal
- 13 – Corte em pedaços de 5 cm
- 14 – Coloque uma frigideira com o óleo em fogo alto, aqueça bem
- 15 – Frite a panceta virando pelo menos 4 vezes até ficar bem dourada
- 16 – Quando tirar, escorra bem
- 17 – Coloque em uma vasilha com farinha de milho
- 18 – Sirva-se

Veja mais receitas:

www.solito.com.br