Fraldinha na cerveja com arroz carreteiro, feijão tropeiro e farofa de couve | Assim Assado | Solito#3

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Carnes	Fácil

Ingredientes

200 g Arroz Premium Solito
200 g de Feijão Carioca Premium Solito

3 cebolas
8 dentes de alho
Flor de sal a gosto
Sal a gosto
150 g de banha bovina
100 g carne-seca (Charque)
Cebolinha a gosto
3 folhas de louro
Farofa Tradicional Solito
200 g de bacon
2 ovos cozidos
200 g de couve manteiga
Pimenta dedo-de-moça a gosto
1 limão-siciliano grelhado
1 cebola roxa
1 peça de fraldinha
1 lata de cerveja de sua preferência

Modo de preparo

MODO DE PREPARO DO ARROZ DE CARRETEIRO:

Em uma tigela, deixe a carne-seca de molho em água fria, cubra com plástico filme e mantenha na geladeira. Você deve trocar a água a cada 4 horas, pelo período de 12 horas. Depois, cozinhe a carne, desfie e reserve.

Para o arroz, refogue 2 dentes de alho com 1 cebola picada em 50 g de banha, adicione a carne-seca desfiada, o arroz, a água quente e deixe cozinhar. Finalize com sal a gosto e cebolinha

picada.

MODO DE PREPARO DA FAROFA DE COUVE

Corte a couve em tiras bem fininhas, a cebola roxa em meia-lua e pique a pimenta dedo-de-moça. Corte o limão ao meio e grelhe na churrasqueira. Misture a couve, a cebola e a pimenta e tempere com o limão siciliano grelhado. Por fim, adicione a Farofa Tradicional Solito e misture tudo.

MODO DE PREPARO DA FRALDINHA NA CERVEJA:

Sele os dois lados da peça de fraldinha na grelha, retire, corte em bifes e volte à grelha. Em uma panela, refogue 2 dentes de alho e meia cebola picada em 50 g de banha. Coloque os bifes de fraldinha na panela, adicione a cerveja de sua preferência e deixar cozinhar por alguns minutos até que chegue ao ponto desejado. Se necessário, deixe o molho reduzir.

MODO DE PREPARO DO FEIJÃO TROPEIRO:

Refogue 2 dentes de alho, 1 cebola e as folhas de louro em 50 g de banha, adicione o feijão e cubra com água. Deixe cozinhar até que fique “al dente”. Separe um pouco do caldo e reserve.

Em uma panela separada, frite o bacon, adicione 2 dentes de alho, meia cebola picada, acrescente o feijão, a farofa o quanto baste e, se necessário, o caldo reservado. Finalize o prato com ovos cozidos.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br