



Picanha grelhada com arroz biro-biro e feijão | Assim Assado | Solito#2

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Carnes

Fácil

Ingredientes

200 g Arroz Premium Solito
200 g de Feijão Premium Solito

150 g de banha bovina
6 dentes de alho laminados
2 cebolas
Pimenta-do-reino em pó a gosto
3 folhas de louro
100 g bacon
3 ovos
Cebolinha a gosto
1 peça de picanha bovina
Flor de sal a gosto
Sal a gosto
Farofa Premium Solito a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira, frite o bacon e reserve. Para preparar o arroz, refogue 3 dentes de alho laminado e meia cebola picada em 50 g de banha. Acrescente o arroz, pimenta-do-reino e sal a gosto, água até cobrir e deixe cozinhar. Esquente 50 g de banha na mesma panela em que o bacon foi frito, adicione 1 cebola em rodela e frite no óleo do bacon. Reserve. Adicione os ovos na mesma frigideira em que a cebola foi frita e tempere com pimenta-do-reino e sal a gosto. Depois de pronto, mexa para que ele fique em pedaços. Reserve. Misture o bacon, a cebola e os ovos no arroz já cozido e solto e adicione a cebolinha picada para finalizar.

Para o feijão, refogue 3 dentes de alho laminado, meia cebola picada e as folhas de louro em 50 g de banha. Acrescente o feijão, tempere com pimenta-do-reino e sal a gosto, acrescente água e deixe cozinhar até que fique “al dente”.

Grelhe a picanha dos dois lados na churrasqueira por alguns minutos, retire, fatie, volte para a churrasqueira e vire os bifés quando eles começarem a soltar seu suco. Finalize com flor de sal. Use a Farofa Premium Solito como acompanhamento.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br