Virado à Paulista com T-Bone | Assim Assado | Solito #1

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

Ingredientes

300 g de Arroz Premium Solito
300 g de Feijão Premium Solito
Farofa Pronta Tradicional Premium Solito

720 ml de água para o arroz
1,180 L de água para o feijão
4 gomos de linguiça toscana
150 g de banha bovina
6 dentes de alho
2 cebolas
1 folha de louro
Sal a gosto
400 g couve manteiga picada
3 ovos
1 peça T-Bone bovino (aproximadamente 1 kg)
Flor de sal a gosto

Modo de preparo

Modo de Preparo do Tutu de Feijão:
Em uma panela, coloque 100 g de banha e refogue com 2 dentes alho, 1 cebola picada e a folha de louro. Acrescente o feijão, adicione a água, tempere com sal e deixe cozinhar até que fique “al dente”. Depois de pronto, dê uma “amassada” nos grãos, separe um pouco do caldo e reserve. Na hora de servir, acrescente a farofa ao feijão e, se necessário, o caldo do feijão reservado.

Modo de Preparo do Arroz:
Em outra panela, refogue a linguiça cortada em rodelas com 2 dentes de alho e 1 cebola picada, adicione o arroz, a água, tempere com sal e deixe cozinhar.

Refogue a couve com 2 dentes de alho em 50 g de banha. Frite os ovos em uma frigideira e grelhe a peça de T-Bone na churrasqueira até o ponto desejado. Finalize com flor de sal e sirva.

Veja mais receitas: