



# Baião de dois

[www.sabordeencontro.com.br](http://www.sabordeencontro.com.br)



## **Ingredientes:**

- 1 xícara (chá) miolo de paleta picadinho;
- 1 cebola média;
- 4 dentes de alho;
- ½ xícara (chá) de feijão carioca cru;
- ½ xícara (chá) de arroz cru;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- ½ xícara (chá) de cebolinha;
- ½ xícara (chá) de salsinha;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

## **Modo de preparo:**

Deixe o feijão de molho em água morna por no mínimo 1 hora. Escorra a água e reserve. Pique a carne, a cebola, o alho, a cebolinha, a salsinha e reserve. Aqueça metade do óleo em uma panela, acrescente metade da cebola e metade do alho. Junte a

carne e frite bem. Acrescente o feijão, uma pitada e sal e outra de pimenta do reino e cubra com água. Cozinhe o feijão até que ele fique *al dente*. Acrescente água quando necessário. Desligue o fogo e reserve. Em outra panela, acrescente o restante do óleo, da cebola e do alho. Junte o arroz, uma pitada de sal e cozinhe normalmente. Não deixe o arroz secar muito. Ao final, misture a panela do feijão e carne com a panela de arroz, acrescente a salsinha e a cebolinha e sirva a seguir.