PRATO PRINCIPAL

# Baião de 3 com Feijão-Fradinho, Amendoim e Queijo Coalho

O baião de dois leva arroz e feijão.



**Chef Cássio Prados**
instagram.com/cassio.prados



Rende 4 porções | Demolho de um dia para o outro

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **300 g** | **Feijão-Fradinho PQ** |
| **80 g** | **Amendoim Runner PQ**, cru, com pele |
| **200 g** | queijo coalho em cubinhos |
| **200 g** | carne seca dessalgada, cozida e desfiada |
| **150 g** | arroz branco cozido |
| Manteiga de garrafa a gosto | |
| **1** | cebola em cubinhos bem pequenos |
| Alho a gosto | |
| **Páprica PQ**, **Tempero Baiano PQ**, **Salsa Desidratada PQ** e pimenta a gosto (comece com uma pitada e prove) | |
| Sal, só se precisar | |
| Brotos (opcional) | |

## MODO DE PREPARO

1. **Véspera**
Deixe o feijão-fradinho de molho de um dia para o outro e cozinhe até ficar macio, mas inteiro. Dessalgue a carne seca trocando a água algumas vezes; depois cozinhe e desfie.

2. **Amendoim**
Asse o amendoim a 180 °C por cerca de 25 minutos, até dourar. Deixe esfriar fora do forno (é ao esfriar que fica crocante) e tire a pele.

3. **Queijo coalho**
Aqueça bem uma frigideira antiaderente sem gordura e toste os cubos dos dois lados até formar crosta dourada. Reserve: o queijo só entra no fim.

4. **Refogado**
Numa panela, aqueça a manteiga de garrafa e doure bem a cebola. Junte o alho, a carne seca e um pouco de páprica e refogue. Junte mais um pouco de manteiga e o feijão.

5. **Arroz**
Junte o arroz cozido e misture delicadamente em fogo baixo. Junte o tempero baiano e mais manteiga de garrafa.

6. **Final**
Junte o amendoim (guarde um pouco para decorar), a salsa e a pimenta. Desligue o fogo, junte o queijo coalho e misture. Se secar, junte manteiga de garrafa aos poucos.

7. **Servir**
Em cumbuca, com amendoim, queijo coalho e brotos por cima e um fio de manteiga de garrafa.

### CONSERVAÇÃO

Na geladeira, em pote fechado, por até 3 dias.

**PRODUTOS PQ DESTA RECEITA**

Feijão-Fradinho PQ | Amendoim Runner PQ | Tempero Baiano PQ | Salsa Desidratada PQ | Páprica PQ