Virado de feijão à paulista

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Feijão carioquinha (demolhado por 12 horas)	2 xícaras (chá)	340 g
Louro	1 folha	1 un
Água	5 xícaras (chá)	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Bacon (cortado em cubos)	Meia xícara (chá)	50 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Cebolinha-verde (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Farinha de mandioca (torrada)	2 colheres (sopa)	20 g
Farinha de milho	4 colheres (sopa)	20 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o feijão, o louro, a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, e leve ao fogo alto para aquecer. Quando pegar pressão, abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos, ou até o feijão estar macio e ainda com os grãos inteiros. Retire do fogo, espere

a pressão ceder, abra a panela e escorra, reservando o feijão e o caldo de cozimento.

2. Transfira metade dos grãos de feijão e o caldo do cozimento para o copo do liquidificador e bata, em velocidade média, por 2 minutos, ou até ficar um creme homogêneo. Reserve.

3. Em uma panela grande, coloque o bacon e leve ao fogo médio para aquecer. Frite por 3 minutos, ou até dourar. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até dourar levemente. Adicione os grãos de feijão, o feijão batido reservado, a salsa e a cebolinha verde, e misture. Acrescente as farinhas, previamente misturadas, aos poucos, mexendo por 3 minutos, ou até engrossar. Retire do fogo e sirva em seguida.