

Receita de Virado a paulista



Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 5 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da Receita de Virado a paulista

500 g bisteca (100g cada)

sal a gosto

100 ml de óleo

1 kg toucinho fresco

200g linguiça toscana fresca

5 bananas

8 ovos

200g farinha de rosca

5 dentes de alho

1 maço de couve (300g)

100g farinha de trigo

200g farinha de mandioca

300g feijão

100g toucinho defumado

300g arroz

3 limões

10 g pimenta-do-reino

1maço pequeno de salsa

50 ml leite

Como Fazer Virado a paulista

Modo de Preparo:

Escolher o feijão e levar para cozinhar.

Temperar a bisteca com sal, 1 limão, pimenta do reino e um pouco de salsa.

Deixar neste marinado por no mínimo 2 horas.

Descascar e empanar a banana, passando-a na farinha de trigo, em seguida em 2 ovos acrescido de leite e sal. Por último na farinha de rosca.

Cortar o toucinho defumado em cubos de aproximadamente 4 cm.

Colocar 50ml de óleo em uma caçarola, colocar o toucinho picado e deixar fritar até ficar bem sequinho em ponto de torresmo.

Quando estiver quase seco, salpicar um pouco de sal.

Obs.

Nunca colocar sal antes no toucinho, pois ele não se transformar em torresmo, fica mole e gruda na panela.

Cortar a couve em tiras finas, refogar com um pouco de alho, toucinho defumado e óleo.

Retirar o feijão do fogo, temperar somente os grãos em óleo que sobrou do torresmo, acrescentar alho e cebola.

Misturando com colher de pau, por último acrescentar o caldo, cozinhar por 10 minutos, acrescentar a farinha de mandioca aos poucos, mexendo ligeiramente.

Fritar a linguíça. Fritar os ovos estalados. Fazer o arroz pelo processo normal.

Fritar ou grelhar a bisteca.

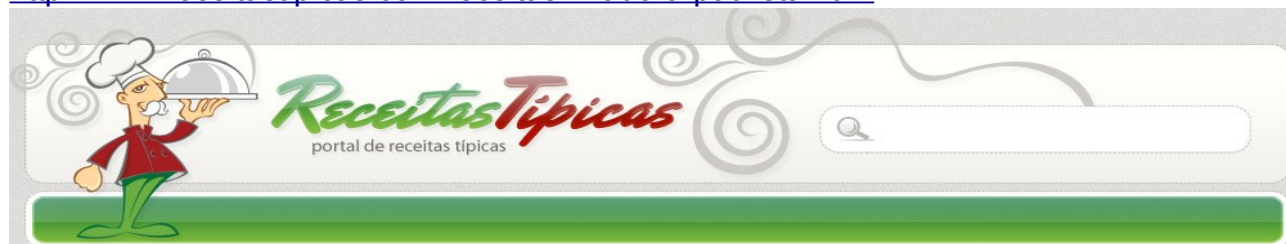
Montar o prato com o virado do feijão no centro da travessa e o restante dos ingredientes ao lado de forma que se perceba todos eles, sem deixar muito amontoados.

OBS:

O virado a paulista sempre é feito com farinha de mandioca. A couve não precisa ser cortada muito fina.

O ovo deve ser colocado por cima dos ingredientes e a sua gema não poderá ser quebrada.

<http://www.receitastipicas.com/receitas/virado-a-paulista.html>



São Paulo, SP, 30 Agosto de 2016
mkmouse