```html

# Churrasco Completo: Picanha e Coxa de Frango com Arroz Festivo e Farofa Crocante

## Ingredientes (para 10 pessoas):

- 1.2 kg de picanha
- 1.2 kg de coxa de frango
- 1 kg de arroz integral
- 1 kg de farinha de mandioca
- 4 cebolas grandes
- 5 colheres de sopa de alho pronto para tempero
- Óleo de girassol (o suficiente para temperar e cozinhar)
- Vinagre de vinho (o suficiente para temperar)
- Pimenta do reino moída na hora (a gosto)

## Modo de Preparo:

**Preparar as Carnes:** Lave e seque bem a picanha e as coxas de frango. Para a picanha, faça cortes superficiais na capa de gordura em formato de losango, sem atingir a carne. Para as coxas de frango, faça pequenos cortes para o tempero penetrar melhor. Tempere ambas as carnes generosamente com alho pronto para tempero, pimenta do reino e um fio de óleo de girassol. Adicione um pouco de vinagre de vinho sobre as coxas de frango. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.

**Preparar o Arroz Festivo:** Lave bem o arroz integral. Em uma panela grande no fogão, aqueça um pouco de óleo de girassol. Pique 1 cebola grande em cubos pequenos e refogue até ficar transparente. Adicione 2 colheres de sopa de alho pronto para tempero e refogue por mais 1 minuto. Acrescente o arroz integral lavado, misture bem e adicione água fervente (aproximadamente 2 partes de água para 1 de arroz). Tempere com pimenta do reino. Cozinhe em fogo baixo com a panela semi-tampada até a água secar e o arroz ficar macio. Se necessário, adicione mais água quente aos poucos.

**Preparar a Farofa Crocante:** Em uma frigideira grande ou panela no fogão, aqueça um bom fio de óleo de girassol. Pique 2 cebolas grandes em cubos ou fatias finas e refogue até ficarem bem douradas e caramelizadas. Adicione 1 colher de sopa de alho pronto para tempero e refogue rapidamente. Acrescente a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre para torrar uniformemente. Continue mexendo em fogo médio-baixo até a farofa ficar bem crocante e dourada. Tempere com pimenta do reino.
```

Assar as Carnes na Churrasqueira: Acenda a churrasqueira e espere formar um braseiro uniforme. Comece assando a picanha com a capa de gordura virada para baixo por cerca de 15-20 minutos, ou até a gordura dourar e ficar crocante. Vire a picanha e asse o lado da carne por mais 15-20 minutos, ou até atingir o ponto desejado (malpassada, ao ponto, bem passada). As coxas de frango podem ser colocadas na grelha ao mesmo tempo ou um pouco depois, assando por cerca de 20-30 minutos de cada lado, virando ocasionalmente, até estarem bem douradas e cozidas por dentro.

Finalização: Retire as carnes da churrasqueira. Deixe a picanha descansar por alguns minutos antes de fatiar contra a fibra. Sirva as carnes fatiadas com o arroz festivo e a farofa crocante.

Preparo

Cerca de 45 minutos (incluindo marinada e preparo dos acompanhamentos)

Cozimento

1 a 1 hora e 30 minutos (churrasqueira e fogão simultaneamente)

Serve

Serve 10 pessoas generosamente

Dieta

Sem glúten (naturalmente, se a farinha de mandioca for pura), Sem laticínios, Sem nozes

Dica

Para um toque extra de sabor e frescor, você pode picar uma cebola roxa bem fina e misturar com um pouco de vinagre de vinho e pimenta do reino para servir como um molho vinagrete simples ao lado das carnes. Lembre-se que o tempero principal para churrasco é o sal, que não foi listado, mas pode ser adicionado a gosto se disponível.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: drope0427@gmail.com
```
```