

BAIÃO DA CANASTRA COM ÓRA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

300 g de linguiça de frango

300 g de bacon

1 cebola média

3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de banha de porco

4 xícaras (chá) de arroz cozido e temperado ao seu gosto

3 xícaras de feijão bolinha sem temperar

150 g de queijo da canastra meia cura

1 colher (sopa) de pimenta calabresa

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde

sal a gosto

40 folhas de óra-pro-nóbis

6 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela tipo Wok frite a linguiça de frango cortada em rodela de 5mm na banha de porco até que as extremidades fiquem queimadas

Em seguida frite o bacon em cubos

Acrescente a cebola em cubos e o alho amassado e frite 30 segundos

Coloque o arroz e mexa devagar até incorporar

Coloque devagar o feijão e incorpore devagar para não desmanchar

Coloque o queijo picado em pequenos cubos e misture devagar

Acrescente o cheiro-verde e a pimenta e misture devagar

Desligue o fogo, coloque as folhas de óra-pro-nóbis rasgadas com a mão e misture com cuidado

Sirva em porções individuais com um ovo frito com gema mole por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13615-baiao-da-canastra-com-ora-pro-nobis.html>