

BAIÃO DE DOIS DIFERENTE

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz
3 xícaras (chá) de feijão carioca cozido
300 g de bacon picado
2 linguiças calabresa picada em cubo
300 g de carne de sol
2 tomates bem maduros picado em cubos
1 cebola grande picada
1 pimentão picado
100 g de pimentinha de cheiro
3 dentes de alho
azeite de oliva
2 sachês de tempero pronto para feijão
1 cubo de bacon
cheiro verde a gosto
água fervente
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o bacon, linguiça, carne de sol, alho e a cebola e deixe fritar.

Quando estiverem frito, junte o tomate, pimentão, pimentinha, o tempero pronto e o caldo de bacon.

Refogue.

Junte o arroz, a água fervente e deixe ferver.

Quando estiver praticamente seco, junte o feijão e deixe secar.

Ao secar, junte o cheiro verde e sirva salteado com o azeite e queijo ralado.

Se quiser pode acompanhar um ovo frito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15770-baiao-de-dois-diferente.html>