

BAIÃO DE DOIS CEARENSE

INGREDIENTES

4 xícaras feijão cozido grãos inteiros de preferencia feijão de corda

2 xícaras de arroz

1 cebola média cortada em cubos bem pequenos

3 dentes de alho amassados

150 g de bacon cortado em cubos bem pequenos

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão por cerca de 25 minutos (não amasse o feijão).

Em outra panela frite o bacon e retire o excesso de óleo que se formou.

Frite a cebola junto ao bacon e acrescente o alho.

Refogue o arroz nessa mistura e adicione a água do cozimento do arroz.

Assim que levantar fervura, coloque feijão cozido, misture e deixe cozinhar.

Ao secar, acrescente requeijão ou o queijo, misture com um garfo e deixe mais 2 minutos com fogo baixo.

Coloque por cima o cheiro-verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17250-baiao-de-dois-cearense.html>