

BAIÃO DE DOIS FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz branco
1 litro de feijão maduro
2 cebolas
3 dentes de alho
300 g de bacon
300 g de queijo coalho
coentro a gosto
sal a gosto
óleo a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão separadamente com água filtrada e óleo por 50 minutos, depois de cozido reserve.

Em uma panela, torre o bacon e coloque junto com as duas cebolas raladas e o alho, deixe dourar.

Refogue o arroz junto com essa mistura e acrescente o feijão e o sal.

Coloque água o bastante pra cozinhar e acrescente o coentro.

Quando o baião estiver quase seco, acrescente o queijo coalho cortado em cubos e tampe a panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22550-baiao-de-dois-facil.html>