

BAIÃO DE DOIS COM FEIJÃO VERDE, CARNE SECA E NATAS

INGREDIENTES

1 kg de feijão verde

2 xícaras de arroz

400 g de carne seca desfiada

300 g de creme de leite

200 g de queijo coalho

1 cebola

1 tomate

1 molho de cebolinha

tempero seco: louro, pimenta-do-reino etc.

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão com azeite, doure alho, cebola, colorau e deixe na pressão por 10 minutos.

Em outra panela, coloque a carne seca dessalgada, com cebola e mexa até ela ficar desfiada.

Quando a carne seca estiver bem desfiada e dourada, acrescente o arroz e deixe fritar um pouco.

Acrescente o feijão, com a água do cozimento, ao arroz com carne seca.

Acrescente a cebolinha e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos, controlando o nível da água.

Quando estiver quase pronto, coloque o creme de leite, mexa devagar para misturar e, acrescente o queijo coalho em tiras.

Deixe o queijo derreter para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22595-baiao-de-dois-com-feijao-verde-carne-seca-e-natas.html>