

BAIÃO À MODA

INGREDIENTES

6 xícaras de arroz
5 espigas de milho verde
1 caixa de creme de leite
400 ml de leite
500 g de carne seca
500 g de feijão andu ou de corda
cheiro-verde
pimenta-de-cheiro
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão, o feijão pra cozinhar, já com tempero e com pouca água.

Pique a carne em pequenos cubos e coloque para refogar em uma panela grande.

Após a carne estar bem fritinha, adicione o milho para refogar junto.

Deixe uns 5 minutos refogando e adicione o arroz, deixe também refogar por uns 5 minutos.

Com o feijão cozido no ponto al dente, coloque com água e tudo dentro da panela grande para cozinhar junto com os demais ingredientes.

A água com certeza vai ser pouca, vá adicionando água aos poucos.

Assim que ficar no ponto de risoto (que seria cozido meio cremoso), junte em uma leiteira o creme de leite e o leite, e vá adicionando até ficar mais cremoso ainda.

Deixe uns 2 minutos e pode desligar.

Coloque o cheiro-verde e uma pimenta-de-cheiro por cima, ou qualquer outra de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22885-baiiao-a-moda.html>