

BAIÃO DE DOIS DA VALDA

INGREDIENTES

3 copos de arroz (de sua preferência)
2 copos de feijão de corda já cozido
2 calabresas cortadas em cubos
1 cebola grande ralada
1 tempero de carne
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de coentro picado
4 colheres (sopa) de nata cremosa
150 g de queijo de coalho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure a cebola e o alho no azeite.

Junte o arroz e refogue bem.

Acrescente o feijão já cozido com caldo e o tempero de carne, misture bem.

Deixe cozinhar até que o arroz fique no ponto.

Em uma frigideira, frite a calabresa.

Cubra o arroz com a calabresa, o coentro, o queijo e a nata.

Misture tudo e corrija o sal se precisar.

Sirva com macaxeira frita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27997-baião-de-dois-da-valda.html>