

BAIÃO DE DOIS COM CARNE SECA E MANDIOCA

INGREDIENTES

1 e 12 kg de feijão fradinho
2 e 12 kg de arroz parbolizado
1 kg de queijo coalho
800 ml de manteiga de garrafa
1 e 12 kg de mandioca
1 e 12 kg de carne seca
1 maço de cheiro verde
colorau a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne seca em uma tigela com água, trocando a água a cada 3 horas até que ela fique dessalgada.

Descasque a mandioca e cozinhe até ficar macia.

Cozinhe o arroz e o feijão a seu gosto, não pode cozinhar demais.

Corte o queijo coalho em cubinhos pequenos.

Pique o cheiro verde.

Em uma frigideira coloque a manteiga de garrafa e frite a carne seca e a mandioca, reserve.

Em um caldeirão coloque um pouco de manteiga de garrafa e o colorau, deixe dissolver por completo.

Vá acrescentando os demais ingredientes.

Coloque o feijão sem o caldo, arroz, queijo coalho, coentro e vá mexendo devagar.

Em uma travessa coloque o baião de dois, a carne seca e a mandioca e monte seu delicioso prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31481-baião-de-dois-com-carne-seca-e-mandioca.html>