

BAIÃO DIFERENTE

INGREDIENTES

400 g bacon
1 calabresa
1 cebola média
1 dente de alho grande
400 g queijo coalho
4 xícaras feijão de sua preferência
3 xícaras arroz branco agulhinha
salsinha a gosto
cheiro verde (cebolinha) a gosto
sal a gosto
1 cubo caldo de carne

MODO DE PREPARO

Refogue o bacon em cubos junto com a calabresa em rodelas, o alho em cubos, a cebola em cubos e o caldo de carne.

Quando estiverem dourados acrescente o feijão e água que cubra os ingredientes na panela de pressão.

Deixe no fogo por 20 a 25 minutos.

Deixe sair a pressão, acrescente o arroz e uma pitada de sal.

Acrescente água, sempre deixando os ingredientes cobertos e deixe por mais 12 minutos depois que pegar pressão.

Tire a pressão, misture o queijo coalho em cubos, a salsinha e a cebolinha.

Tampe de novo por uns minutinhos com o fogo desligado, só para o queijo derreter.

Está pronto para servir. Serve como prato principal, pela quantidade de ingredientes mas, se quiser, pode colocar carne ou frango, de preferência grelhados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34108-baiao-diferente.html>