

BAIÃO DE DOIS DA RAQUEL

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão fradinho
200 g de bacon defumado
200 g de linguiça calabresa
1 cebola grande picada ou ralada
1 dente de alho amassado
2 xícara (chá) de arroz
4 xícara (chá) de cuscuz (farinha de milho)
4 colheres (sopa) de óleo
Salsinha ou coentro picado, de 1 colher (sopa)
300 g de queijo de coalho (cortado em cubos)

MODO DE PREPARO

Lave o feijão e deixe de molho uma noite antes.

No dia seguinte, cozinhe o feijão na pressão por apenas 20 minutos.

Faça o cuscuz em um cuscuzeira e reserve para misturar na sequência.

Em outra panela, doure a cebola e o alho, no óleo com a calabresa e o bacon.

Junte o coentro e o arroz e refogue bem até ficar brilhante e um pouco transparente.

Acrescente o feijão com a mistura dos temperos refogados com o bacon e calabresa.

Misture bem, tampe a panela e deixe cozinhar até que o arroz fique cozido e úmido.

Durante o cozimento do arroz, se necessário adicione água, tomando o cuidado para não deixar a mistura ficar seca.

Junte agora o cuscuz desmanchado com aparência de farofa.

Junte a salsinha e mexa com cuidado.

Então, coloque os cubos de queijo por cima do arroz.

Tampe a panela novamente e deixe que o vapor derreta o queijo.

Se você não tiver o queijo de coalho pode usar outros tipos de queijo como mussarela, prato, colonial.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39294-baiao-de-dois-da-raquel.html>