

BAIÃO DE DOIS COM CARNE DE SOL, AIPIM E QUEIJO

INGREDIENTES

250 g de feijão carioquinha
150 g de arroz
Salsa
Cebolinha
1 paio
150 g de carne seca dessalgada
150 g de bacon
6 dentes de alho grandes
1 cebola média
Azeite
óleo de soja
Sal a gosto
Manteiga de garrafa
250 g de queijo coalho
600 g de aipim cozido
500 g de carne de sol

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar em panela de pressão por 15 minutos depois que começar a apitar, somente com água e sal e reserve.

Cozinhe o arroz de seu modo e reserve.

Ferva o paio por 5 minutos e retire a pele

Corte 50 g de queijo coalho em pequenos quadrados, e em uma frigideira frite-os com azeite e reserve.

Corte em pequenos cubos o paio, a carne seca dessalgada e o bacon.

Em uma panela frite o bacon primeiro, em seguida acrescente o paio e a carne seca, depois disto acrescente a cebola bem picada e o alho amassado em pilão.

Se precisar coloque um pouco de azeite para este refogado.

Depois de refogado acrescente o feijão com um pouco de caldo, mexa bem e em seguida coloque o arroz e mexa com cuidado de baixo para cima.

Acrescente o queijo frito, a salsa e cebolinha picada.

Corte a carne de sol em cubos e dessalgue-a por 90 minutos trocando a água a cada 30 minutos.

Corte o queijo coalho em quadrados finos.

Corte o aipim em pedaços.

Frite o queijo em uma frigideira com uma pouco de azeite.

Frite a carne de sol em uma frigideira com manteiga de garrafa.

Frite o aipim em uma frigideira com óleo de soja, de forma que fique coberto.

Junte o queijo, a carne de sol e o aipim frito(regue com um pouco de manteiga de garrafa) em uma travessa e aprecie junto com o baião de dois.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40433-baiao-de-dois-com-carne-de-sol-aipim-e-queijo.html>