BAIÃO DE DOIS BEM CEARENSE

INGREDIENTES

1 kg de arroz branco de primeira

500 g de feijão de corda, cadeira quebrada (seco)

300 g de queijo coalho picado

1 caixa de creme de leite

4 caroços de pequi

nata (a gosto)

cheiro verde (a gosto)

2 pimentões verdes picados

2 cebolas picadas

4 tomates picados

4 dentes de alho

sal a gosto

2 colheres de sopa de manteiga (de preferência manteiga da terra)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão com sal e os caroços de pequi por aproximadamente 15 minutos na panela de pressão e reserve.

Em outra panela refogue o alho e a manteiga, o feijão juntamente com todos os temperos e deixe ferver por 5 minutos.

Em seguida acrescente o arroz já lavado e escorrido, quando o baião de dois estiver no ponto desejado apague o fogo e acrescente o creme de leite a nata e o queijo picado.

Sugestão: Ideal para servir quente e acompanhado com peixe frito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44810-baiao-de-dois-bem-cearense.html