

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44810-baião-de-dois-bem-cearense.html>