

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-baião-de-dois-bem-cearense.html>