

# BAIÃO DE DOIS DA TATI

## INGREDIENTES

300 g de paio ou calabresa

200 g de bacon inteiro

400 g de feijão de corda

2 copos de arroz cozido

400 g de carne de sol ou carne seca

coentro picadinho

sal a gosto

pimenta dedo-de-moça picada sem as sementes a gosto

manteiga de garrafa

## MODO DE PREPARO

Corte o paio e o bacon bem picadinhos e frite-os (reserve).

Cozinhe o feijão separadamente com um caldo knorr de carne.

Corte as carnes e frite-as na manteiga de garrafa.

Depois é só misturar tudo com o coentro picado e com a pimenta, o sal coloque a gosto, por último, se desejar, regue com a manteiga de garrafa.

Na hora de comer coloque no formo para esquentar e sirva com aipim frito.

Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44823-baiao-de-dois-da-tati.html>