BAIÃO DE DOIS CREMOSO

INGREDIENTES

450g de feijão carioca ou o de sua preferência

450g de arroz parboilizado

350g de carne de sol em cubos

350g de bacon em cubos

350g linguiça calabresa em cubos sem a pele

350g de queijo coalho em cubos maiores

1 caixa de creme de leite

1 maço de coentro picado

1 maço de cebolinha picado

2 cebolas roxas picadas

4 dentes de alho amassado

3 colheres de óleo

1 colher (sopa) rasa de coloral

1 colher (sopa) rasa de cominho

Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o feijão para cozinhar com um pouco de sal, por 5 minutos de pressão

Enquanto isso, leve ao fogo para refogar a cebola, alho, carne, bacon e calabresa, quando dourar coloque na panela junto com o feijão e adicione o coloral, cominho, sal e pimenta a gosto e volte a colocar na pressão por mais 5 minutos

Depois adicione o arroz na panela junto com o feijão e deixe na pressão por 10 minutos

Desligue o fogo e por fim adicione o queijo em cubos e pode servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4563-baiao-de-dois-cremoso.html