BAIÃO DE DOIS DA DÂMARES

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz

4 xícaras de chá de caldo de feijão de corda cozido

3 conchas de feijão cozido

2 colheres de sopa de óleo ou azeite de oliva

200 g de bacon frito

200 g de linguiça cortada em cubos e frita

100 g de queijo coalho cortado em cubos médios

1 colher de sopa de manteiga (não pode ser margarina)

2 dentes de alho

1/2 cebola média cortada em cubos

1/2 pimentão médio cortado em cubos

2 pimentinhas de cheiro

cheiro verde à vontade

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, o alho amassado e a cebola e doure.

Quando estiver dourado acrescente o caldo do feijão e deixe ferver.

Lave bem o arroz até que água saia limpa.

Coloque o arroz, escorrido, dentro do caldo do feijão.

Acrescente o feijão cozido, a pimentinha e o pimentão.

Mexa.

Deixa cozinhando em fogo médio.

Quando a água estiver secando acrescente o bacon, a linguiça e a manteiga e misture.

Tampe a panela e deixe terminar de secar a água em fogo baixinho.

Quando estiver pronto coloque o queijo coalho e cheiro verde por cima.

Sirva quente.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50808-baiao-de-dois-da-damares.html