

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50808-baiiao-de-dois-da-damares.html>