

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>