# BAIÃO DE DOIDO

## INGREDIENTES

Feijão verde que sobrou do almoço de ontem (pode ser feijão macasa) com o caldo

Arroz que sobrou também (2 xícaras)

1 tomate picada

1 cebola picada

coentro ou salsinha picado

2 dentes de alho

1 pimenta de cheiro(aquela que não arde)

1 caixa de creme de leite

2 colheres de requeijão ou nata

150 g de queijo de qualho

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para ferver com o caldo que cubra-o com o tomate, a cebola, o coentro, o alho amassado e deixe ferver um pouco.

Coloque o arroz já cozido, mexa bem.

Coloque o creme de leite e o requeijão mexendo de vez em quando para não queimar.

Verifique o sal.

Quando estiver bem cremoso coloque a pimenta picada e o queijo em pedaços, mexa bem.

Deixe ferver, desligue e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51046-baiao-de-doido.html