BAIÃO DE DOIS À LAURINDA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão

1/2 kg de arroz parboilizado

3 colheres de sopa de manteiga

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

2 linguiças calabresa

2 xícaras de queijo de coalho em cubos (ou o de sua preferência)

1 xícara de nata

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar em panela de pressão com bastante água por cerca de 45 minutos. Retire do fogo e escorra, lave bem.

Em uma caçarola grande, coloque a manteiga,derreta e acrescente a cebola e o alho, quando dourar, coloque o arroz e mexa até que ele escureça, sem deixar queimar.

Acrescente água fervente até duas vezes a marca do arroz, acrescente a linguiça cortada em rodelas, o feijão e o sal, quando a água diminuir pela metade, acrescente a ervilha e o milho verde. Abaixe o fogo, quando secar a água (veja com a colher, colocando no meio da panela e abrindo, olhando o fundo da panela).

Desligue o fogo, acrescente a nata, o queijo e mexa, para que a nata encorpore no baião e o queijo derreta. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53438-baiao-de-dois-a-laurinda.html