

Título da receita (recipe title): Receita de Baião de dois com creme de leite

Categoria (category): Carne

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil, Receita tradicional de Ceará

Ingredientes (ingredients): 3 xícaras de arroz, 2 xícaras de feijão de corda cozido, ½ xícara de caldo do feijão, 1 unidade de cebola picada, 3 dentes de alho picado, 1 unidade de tomate picado, 2 colheres de sopa de azeite de oliva, 1 xícara de queijo coalho ralado, 1 mão cheia de cheiro verde picado, 1 caixa de creme de leite, pimenta do reino, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O baião de dois é um prato de arroz e feijão típico do nordeste brasileiro, nomeadamente do estado do Ceará. Para que você aprenda a preparar baião de dois cremoso, o Tudo Receitas preparou esta receita! Confira abaixo o passo a passo de baião de dois com creme de leite e experimente., O primeiro passo desta receita de baião de dois com creme de leite é levar ao fogo médio uma panela com o azeite, a cebola, o alho e o tomate. Deixe refogar por 1-2 minutos., Acrescente o arroz, misture durante um pouco e adicione 6 xícaras de água. Tempere com sal e cozinhe ligeiramente tampado., Quando a água do arroz tiver secado quase por completo, adicione os restantes ingredientes (com exceção do creme de leite) e misture bem. Cozinhe por mais 2 minutos, desligue o fogo e finalize com o creme de leite., Retifique o sabor do baião de dois com creme de leite adicionando sal e pimenta do reino a gosto, e sirva em seguida acompanhando carne de sol. Bom apetite!