

Título da receita (recipe title): Receita de Baião de dois cremoso

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 3 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): ½ copo de arroz, ½ copo de feijão carioca, 4½ copos de água, 100 gramas de bacon, 100 gramas de calabresa, 100 gramas de queijo coalho picado, 1 dente de alho picado, 5 colheres de sopa de coentro picado, requeijão cremoso tipo culinária

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Aqui no TudoReceitas eu mostro para você como fazer baião de dois simples e cremoso, perfeito para comer sozinho ou como acompanhamento de uma refeição. O resultado é bem gostoso e o preparo quase não exige esforço! Confira abaixo todos os detalhes e imagens passo a passo da receita de baião de dois cremoso e experimente., Pique o bacon em cubos pequenos e a calabresa em fatias finas. Aproveite também para pré-cozinhar o feijão com a água por 15 minutos., Em uma panela, frite o bacon em um pouco de óleo ou na própria gordura até ficar bem crocante., Depois adicione a calabresa e frite por mais alguns minutos., O passo seguinte desta receita de baião de dois simples é colocar o alho e refogar bem., Seguidamente adicione o arroz cru e misture bem., Peneire o feijão pré-cozido e reserve o caldo. Adicione o feijão ao arroz e carnes para refogar também., Use o caldo do preparo do feijão para cozinhar o arroz. Deixe em fogo baixo até que esteja bem cozido, Finalize o baião de dois cremoso com o requeijão, queijo coalho e o coentro picado. Não precisa adicionar sal, pois os ingredientes usados já contêm. Misture bem., Este é o resultado do baião de dois cremoso! Agora que você sabe como se faz baião de dois, escreva abaixo um comentário com sua opinião e suba foto do seu baião de dois pronto, vou gostar de ver!, Procurando mais receita de baião de dois? Confira estas sugestões do TudoReceitas: