

Título da receita (recipe title): Receita de Baião de dois com feijão fradinho

Categoria (category): Molhos e acompanhamentos

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 xícara de arroz cozido, 1 xícara de feijão fradinho cozido, 1 colher de sopa de manteiga, 1 cebola pequena, 4 dentes de alho, 100 gramas de bacon, pimenta calabresa seca, 200 gramas de queijo coalho, cheiro verde ou coentro, sal, pimenta do reino

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Bateu aquela vontade de comer um baião de dois com feijão fradinho bem saboroso? Aqui no TudoReceitas eu te ensino como fazer baião de dois com arroz e feijão já cozidos, uma versão muito fácil e prática dessa receita nordestina clássica usando apenas uma panela e aproveitando de forma criativa e deliciosa o arroz e feijão que sobrou do almoço!, Esta receita de baião de dois com feijão fradinho não deixa nada a desejar para a receita tradicional porque ele é preparado de um jeito bem gostoso, refogando bem os ingredientes. O resultado final é igual ao de um baião de dois fresquinho, mas mais prático e rápido! Vem conferir o passo a passo em fotos., Separe os ingredientes. Pique a cebola, o alho e o cheiro verde/coentro e corte o queijo coalho e o bacon em cubos. Essa receita é perfeita para fazer com aquele arroz e feijão que sobrou do almoço., Para fazer esse baião de dois nós usamos uma única panela. No caso, uma panela elétrica, que funciona muito bem para esse tipo de receita. Comece aquecendo bem a panela e dourando o bacon na manteiga (o bacon deve reduzir pela metade e ficar crocante)., Dica: Não tem panela elétrica? Sem problemas, faça em uma frigideira mais funda ou em outra panela que você tenha em casa., Em seguida acrescente a cebola e deixe até murchar. Logo depois coloque o alho até dourar., Acrescente a pimenta calabresa seca (bem pouquinho, porque ela é bem forte!) e misture. Esse prato deve ficar levemente apimentado., Em seguida acrescente o queijo coalho, misture e deixe dourar., Junte o arroz cozido e deixe pegar gosto por mais ou menos 1 minuto., Dica: O ideal é usar um arroz branco cozido de um jeito simples, se você usa um arroz temperado o sabor pode acabar interferindo na receita., Acrescente as ervas: cheiro verde ou coentro picado., Dica: Neste caso usei congelado, mas se você tiver fresco será melhor!, E finalize acrescentando o feijão cozido, mexendo bem e deixando por mais 1 minuto. Se achar necessário, acerte o sal e a pimenta - eu não achei necessário porque o arroz e o feijão já estavam cozidos e temperados e bacon é bem salgado., Sirva a seguir e se prepare para uma explosão de sabores! Gostou dessa receita de

baião-de-dois simples e rápido? Prepare na sua casa e conte pra gente nos comentários!,  
Confira também estas receitas com feijão fradinho: