

Título da receita (recipe title): Receita de Baião de dois com arroz e feijão já cozidos

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 xícara de feijão fradinho cozido, 1 xícara de arroz cozido, 1 tomate, 1 pimentão vermelho, ½ cebola, 1 fio de azeite, 1 pitada de sal, 1 mão cheia de salsinha, 1 punhado de coentro

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Que tal aproveitar o arroz e o feijão já cozidos e transformar em um típico prato nordestino? Nessa receita de baião de dois com arroz e feijão já cozidos você aproveita o que tem na geladeira e, em pouco tempo, dá uma cara nova a esses alimentos. Essa é uma super dica para evitar o desperdício e conseguir dar uma renovada para esses ingredientes de todo o dia!, Veja o passo a passo a seguir e descubra descobrir como fazer baião de dois com arroz e feijão já cozidos aqui no TudoReceitas., Para preparar esse baião de dois com sobras de arroz e feijão corte a cebola, o tomate e o pimentão em cubos pequenos. Leve-os ao fogo médio numa panela com um fio de azeite e misture bem., Dica: Para conseguir o máximo de sabor, deixe esses temperos refogar bem (sem deixar queimar) antes de passar ao passo seguinte., Acrescente o feijão fradinho cozido na panela e tempere com sal., Dica: Você também pode preparar esta receita com outro tipo de feijão já cozido!, Coloque o arroz que, lembrando, já está cozido também, e misture. Deixe no fogo até esquentar e os temperos (cebola, tomate e pimentão) amolecerem ligeiramente., No momento de servir seu baião de dois com sobras de arroz e feijão, coloque a salsinha e o coentro e está pronto! Sirva como acompanhamento de, por exemplo, tilápia na AirFryer ou picanha suína no forno e bom apetite!, Gostou dessa receita? Veja mais sugestões de pratos regionais em [diariodacozinheiraamadora](#) e também estas receitas com arroz e feijão aqui no TudoReceitas: