

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

Categoria (category): Massas

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem glúten, Salteado, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 xícara de bacon com cubos, 2 colheres de sopa de manteiga de garrafa, 2 colheres de sopa de pimentão em cubos, 1 cebola picada, 1 dente de alho picado, 2 xícaras de arroz branco cozido, 2 xícaras de feijão de corda cozido, 1 xícara de queijo coalho em cubos de mais ou menos 1cm, cebolinha verde a gosto, sal a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O baião de dois é uma receita tradicional do nordeste perfeita para acompanhar aquele prato de carne de um jeito caprichado e saciante. Esta minha receita de baião de dois com feijão de corda que apresento para você no TudoReceitas é bem completa e fácil de fazer: nela vai bacon, manteiga de garrafa, pimentão, arroz, feijão, queijo coalho e os temperos habituais (cebola, alho e cebolinha). Confira abaixo o passo a passo e aprenda a fazer este baião de dois fácil e gostoso!, Em uma panela grande, em fogo médio, frite o bacon até soltar a gordura. Retire o bacon e reserve., Na mesma panela aqueça a manteiga, adicione o pimentão e a cebola e refogue até começar a dourar. Acrescente o alho, o feijão e frite, junte o arroz e mexa., Por fim adicione o queijo, o bacon reservado, a cebolinha e misture tudo. Decore seu baião de dois com feijão de corda a gosto e sirva em seguida. Saboreie esta sugestão e diga nos comentários o que você achou!, Não deixe também de conferir estas receitas de feijão:, Bom apetite!