



Baião de dois

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

200g de arroz Tipo 1 Solito;
200 g de feijão fradinho Solito;

400 g de carne seca desfiada;
385 g de queijo coalho;
250 g de linguiça calabresa;
100 g de bacon em cubos;
250 ml de manteiga;
1 cebola picada;
2 unidades de alho poró picados;
3 colheres (café) de salsinha picada;
2 colheres (café) de cebolinha picada;
Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Cozinhe o arroz com água e sal reserve. Cozinhe feijão até ficar “al dente” e reserve. Grelhe o queijo coalho numa frigideira ou grill, corte em cubos e pequenos reserve.

Refogue o bacon e a calabresa em uma panela com manteiga, adicione o alho-poró e a cebola até dourarem. Misture a carne seca já desfiada e tempere.

Adicione o arroz e o feijão já cozidos, misture, ajuste o sal se necessário e finalize com o queijo coalho e as ervas frescas.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br