

BAIÃO DE TRÊS

INGREDIENTES

1 litro água
800 g de feijão verde
25 ml azeite extra virgem
1 dente de alho amassado
1 tablete de caldo de bacon
1/2 cebola ralada
300 g arroz
150 g queijo de coalho

MODO DE PREPARO

Lave e escorra o arroz e reserve
Corte o queijo coalho em fatias finas e reserve
Pré cozinhe o feijão por 15 minutos e reserve
Em outra panela doure a cebola e o alho no azeite
Adicione o arroz e frite por 1 minuto
Acrescente o feijão já cozido com o caldo e o tablete de caldo de bacon
Misture bem, tampe a panela e deixe cozinhar até que o arroz fique cozido, úmido e com consistência cremosa
Cubra o arroz com as fatias de queijo
Tampe a panela novamente e deixe que o vapor derreta o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11035-baiao-de-tres.html>