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://receitafacilrapida.com.br/receita/11035-baiao-de-tres.html