

BAIÃO CEARENSE

INGREDIENTES

- 500 g bacon ou "tocinho"
- 1 kg de arroz
- 10 xícaras de água (2 xícaras de água para cada 1 xícara de arroz)
- 1 kg de feijão verde ou corda
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 1 coentro picado
- 1 ramo de cebolinha verde picada
- 1/2 pimentão picado
- sal a gosto
- 400 g de queijo tipo coalho cortado em cubos

MODO DE PREPARO

Lave o feijão verde e refogue no

Após isso, acrescente o feijão e duas xícaras de água, reservando para cozinhar

Quando o feijão estiver semi

Deixe cozinhar até a água secar ou até o arroz atingir o ponto, atentando para o resto de caldo que ainda ficará sobre o baião

Nesse momento, desligue o fogo, acrescente o queijo em cubos e mexa para colocar queijo na parte de baixo

Para acompanhar, não esqueça da macaxeira frita, carne de sol e paçoca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/1948-baiiao-cearense.html>