



Baião de Dois

Ingredientes

0,5 KG Feijão FRADINHO 150 GR Bacon fritos em cubos 2 gomo Paio (cortado em rodela) ou calabresa curada 1 Cebola 1 Dente de alho amassado Salsinha À GOSTO Óleo Salsinha ou coentro picado 1 XICARA Arroz branco 250 GR Queijo de coalho (cortado em cubos).

Preparo

Lave o feijão e deixe o feijão de molho de véspera.

No dia seguinte, cozinhe-o juntamente com o paio em panela tampada.

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Em outra panela, doure a cebola e o alho, no óleo.

Junte o coentro e o arroz e refogue bem até ficar brilhante e um pouco transparente.

Acrescente o feijão e o paio já cozidos, juntamente com o caldo.

Misture bem, tampe a panela e deixe cozinhar até que o arroz fique cozido, úmido e com consistência cremosa.

Durante o cozimento do arroz, se necessário adicione água, tomando o cuidado para não deixar a mistura ficar seca.

Junte a salsinha e mexa com cuidado.

Por fim acrescente os cubos de queijo e o bacon frito.

Rende - 6 porções

