

BAIÃO DE DOIS À PAULISTA

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão carioca
2 1/2 xícaras de arroz
2 1/2 xícaras de água
1 pimentão verde
200 g de bacon
1 pimentão vermelho
300 g de queijo fresco
2 tomates maduros
2 cebolas
2 dentes de alho
2 sachês de caldo de bacon
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
1 kg de panceta em fatias finas
500 ml óleo

MODO DE PREPARO

Corte os tomates em cubos; a cebola em pedaços pequenos; o queijo fresco em cubos pequenos; o bacon em cubinhos; os pimentões em tirinhas finas e o alho moído

Na panela de pressão coloque o feijão, a água juntos com os dois sachês de caldo de bacon

Assim que pegar pressão, deixe cozinhar por 3 minutos

Retire a pressão e deixe cozinhando em fogo baixo com a tampa apenas em cima, por aproximadamente 20 minutos cozinhando

Após 25 minutos em uma panela grande, coloque um pouco de óleo, doure o alho e a cebola

Em seguida, coloque o bacon o pimentão; tampe a panela pra refogar

Coloque o arroz e deixe ele fritar um pouco

Em seguida, coloque o feijão com o caldo na panela de arroz; experimente e se necessário, coloque mais sal; mexa bem e tampe

Quando a água de cima evaporar, polvilhe o cheiro

Quando secar a água, desligue o fogo

Coloque o queijo por cima e tampe a panela; enquanto esfria, o vapor derrete o queijo

Lave bem a panceta e tempere com sal

Corte em pedaços de 5 cm

Coloque uma frigideira com o óleo em fogo alto, aqueça bem

Frite a panceta virando pelo menos 4 vezes até ficar bem dourada

Quando tirar, escorra bem

Coloque em uma vasilha com farinha de milho

Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11416-baiao-de-dois-a-paulista.html>