

BAIÃO DE DOIS SUPERGOSTOSO

INGREDIENTES

500 g de mandioca descascada
500 g de feijão de corda
300 g de arroz branco
300 g de bacon defumado
2 colheres (sopa) de manteira/margarina
1 calabresa defumada
300 g de carne-seca fresca
2 pimentas-dedo-de-moça
1/2 cebola pequena
4 dentes de alho
100 g de coentro
50 g de salsinha
50 g de alho poró
curry a gosto
1 pacote de queijo qualho
1/2 sachê de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca descascada por 45 minutos (acompanhe após 30 minutos para não ficar muito molenga)

Após soltar todo o óleo reserve o bacon

Despeje o arroz e mexa por 30 segundos, depois complete de água e deixe cozinhar por 25 minutos (deixar ao dente)

Após dourar, acrescente os picados de alho poró, coentro, salsinha e a pimenta

Em uma panela grande, misture o arroz e o refogado, adicione pitadas de curry (cuidado que é forte), o queijo qualho picado e 1/2 sachê de molho de tomate

Misture o feijão de corda, desligue o fogo e deixe tampado para derreter o queijo

Frite a mandioca cortando em tiras para servir junto no prato

Essa receita não usa sal, porque a calabresa, o bacon e a carne

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1756-baiiao-de-dois-supergostoso.html>