

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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