

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1948-baiao-cearense.html>