

# Baião-de-dois



## Ingredientes

3 colheres de sopa de manteiga da terra ou óleo  
1 cebola grande picada  
3 dentes de alho amassados  
2 xícaras de feijão verde  
1 xícara de arroz cru  
2 xícaras de água fervente  
150g de queijo coalho  
Sal, pimenta-de-cheiro, nata e cheiro verde a gosto

## Modo de preparo

Aqueça a manteiga na chama da Liquigás e doure cebola e alho. Acrescente feijão, sal e água suficiente para cobrir. Antes do feijão amolecer completamente, acrescente pimenta-de-cheiro, arroz cru e água fervente. Quando secar, acrescente o queijo em cubos e o cheiro verde. A nata pode ser acrescentada ao servir. Para um baião-de-dois sequinho use o arroz parboilizado; se preferir úmido, o agulhinha.



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)

**LIQUIGÁS**

 **PETROBRAS**