

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

LIQUIGÁS

 **PETROBRAS**