Baião de dois

Rendimento
13 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	7 xícaras e meia (chá)	1,5 l
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Arroz cru	2 xícaras (chá)	340 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Água fervente	4 xícaras (chá)	800 ml
Queijo coalho (cortado em cubos)	2 xícaras (chá)	200 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o feijão e a água, tampe e cozinhe em fogo médio, por 10 minutos após o início da fervura. Retire do fogo e reserve.

2. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o arroz e misture até envolvê-lo totalmente.

3. Adicione o feijão com o caldo, caso sobre, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a água fervente, e deixe cozinhar em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 minutos, ou até que o arroz esteja macio.

4. Junte o queijo coalho e o cheiro verde, e misture.

5. Retire do fogo, deixe descansar com a panela tampada por 2 minutos e sirva em seguida.