



Baião de dois com Queijo Coalho na air fryer

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:40

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de carne-seca cozida e desfiada
- ¼ xícara (chá) de bacon picado
- ½ xícara (chá) de linguiça fininha em rodela
- 2 xícaras (chá) de feijão-fradinho cozido
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates cortados em cubinhos
- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- Sal a gosto
- 1 colher (café) de colorau
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 folha de louro
- 2 xícaras (chá) de Queijo Coalho Tirolez cortado em cubinhos
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- ½ xícara (chá) de cebolinha fresca picada

Modo de Preparo

Em uma panela, doure o bacon com a linguiça num fio de azeite. Acrescente a carne-seca e o alho picado e refogue mais

um pouco.

Junte o feijão-fradinho, o tomate e o arroz por último. Tempere com sal e mexa bem.

Então, adicione o colorau, a água em temperatura ambiente, as folhas de louro e deixe cozinhar até que os grãos de arroz fiquem macios com a panela semiaberta por, aproximadamente, 20 minutos.

Acerte os temperos. Empane os cubinhos de Queijo Coalho Tirolez passando primeiro no ovo e, depois, na farinha de rosca.

Esquente sua air fryer por 10 minutos a 200°C. Em seguida, coloque os cubinhos de queijo e deixe assar por 3 minutos.

Sirva o baião de dois, acompanhado do Queijo Coalho Tirolez e da cebolinha polvilhada por cima.