

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz com feijão preto

Categoria (category): Ovos e laticínios

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz, 2 xícaras de feijão preto cozido, 5 xícaras de água (1200 mililitros), 4 dentes de alho, 2 folhas de louro, 2 colheres de sopa de azeite, 1 pitada de sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Arroz com feijão preto revela-se uma combinação excelente, não só por seus valores nutritivos mas também pelo sabor. Presente como acompanhamento de pratos de carne, como a picanha, este é um prato que todo o brasileiro deve saber cozinhar. Para isso continue lendo este passo a passo TudoReceitas.com!, Comece a preparação do seu arroz com feijão preto colocando em uma panela o azeite, os dentes de alho picados e louro e deixe refogar., Acrescente o arroz e o feijão preto cozido e a respectiva calda, se estiver usando feijão de lata. Adicione a água, tempere com sal e deixe cozinhar em fogo baixo., Passados cerca de 20 minutos destampe e mexa com um garfo. Se notar que o arroz ainda está ligeiramente cru, acrescente um pouco de água e deixe cozinhar por mais algum tempo. Retifique o sabor com sal., Quando o arroz estiver quente, apague o fogo e sirva quente. Agora você já conhece a receita de arroz com feijão preto!