

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

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 10 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de arroz, 1 quilograma de feijão demolhado, 5 tomates cortados em tiras (sem sementes), 2 folhas de louro, 3 cenouras cortadas em rodelas, 1 cebola, 2 dentes de alho, ½ repolho claro fatiado, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, pimenta do reino, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando uma receita de arroz com feijão diferente? Veja como fazer esta comida diferente e fácil que vai muito bem como acompanhamento de carnes!, Esta é uma receita de arroz com feijão e repolho que inclui também cenoura e tomate no preparo, ou seja, é um arroz de legumes muito nutritivo e uma opção válida para quando você procura pratos com arroz e feijão para sair da rotina. Confira o passo a passo em fotos e prepare sem dificuldade este arroz simples e diferente, rico em sabor e prático, que com certeza se tornará um favorito aí na sua casa!, Cozinhe o feijão e arroz em separado e do jeito habitual. Ao término reserve o arroz e deixe descansar., Dica: Para esta receita você pode usar a variedade de feijão e de arroz da sua preferência., Numa panela grande refogue o alho e a cebola picados em um fio de óleo até dourar. Coloque polpa de tomate a gosto e misture., Coloque os tomates fatiados, o repolho e a cenoura e deixe refogar. Jogue duas folhas de louro, agregue o feijão pronto com o seu caldo e mexa para incorporar tudo. Prove e acerte o sal e a pimenta., Misture o feijão com o arroz e está pronto seu arroz com feijão e repolho! Sirva juntamente com uma carne a gosto - aconselho carne de porco aos cubos com pimentos ao forno. Ótimo apetite!, Procurando mais receitas com arroz e feijão? Veja estas sugestões: