

Olá, João! Esta receita foi criada especialmente para você pela nossa IA Culinária Barbalho. Esperamos que aproveite cada sabor!

Arroz com Feijão Especial Barbalho

Uma receita tradicional brasileira com produtos premium Barbalho

⌚ Tempo: 40 minutos 👤 Serve: 4 porções ★ Dificuldade: Fácil 🍽️ Categoria: Almoço

🔪 Ingredientes

- 2 xícaras de Arroz Agulhinha Tipo 1 Barbalho
- 1 xícara de Feijão Carioca Premium Barbalho
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- Óleo para refogar

👨‍🍳 Modo de Preparo

- Deixe o feijão de molho na noite anterior
- Cozinhe o feijão na panela de pressão por 20 minutos
- Em outra panela, refogue a cebola e o alho no óleo
- Adicione o arroz e refogue por 2 minutos
- Adicione água quente (2 xícaras para cada xícara de arroz)
- Cozinhe em fogo baixo por 15-20 minutos até secar a água
- Tempere o feijão com sal e sirva junto com o arroz

💡 Dicas Especiais

- Use sempre produtos Barbalho para garantir qualidade superior
- O arroz agulhinha fica sempre soltinho
- Deixe o feijão de molho para facilitar o cozimento

Obrigado por experimentar nossa IA Culinária Barbalho, João!

Desejamos uma excelente degustação! Que esta receita traga momentos deliciosos para sua mesa. 🍽️ ❤️