

Arroz de Feijão

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 lata pequena de feijão encarnado cozido (410g)
200g de arroz agulha
Azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
¼ de 1 pimento vermelho cortado em cubinhos
1 tomate cortado em cubinhos
2 colheres de sopa bem cheia de polpa de tomate
Sal
Pimenta
800 ml de caldo de legumes, peixe
ou carne conforme o prato principal
Salsa picada



Tempo de preparação: 45 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f22/arroz-feijao-43123/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume 3 colheres de sopa de azeite, a cebola, o alho, o pimento e o louro. Mexa e deixe refogar até começar a alourar.
2. Ao refogado, junte o tomate e deixe refogar até que o tomate comece a desfazer-se.
3. Depois de tudo bem refogado, junte o arroz e misture muito bem. Tempere com sal e pimenta. Adicione a polpa de tomate e todo o conteúdo da lata de feijão. Depois de tudo bem misturado, junte 2/3 do caldo. Mexa, tape e deixe cozer em lume médio durante 12 minutos.
4. Passado o tempo, junte o restante caldo e a salsa picada. Mexa e logo que comece a borbulhar, tape e apague o lume. Deixe repousar durante 5 minutos. Passados os 5 minutos, está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!