

ARROZ DE SALSICHA DE SOJA, FEIJÃO PRETO E COENTROS COM ALGA KOMBU



INGREDIENTES

- 2 CHÁVENAS DE ARROZ
- AZEITE
- 1 CHÁVENA DE FEIJÃO PRETO
- 1 FRASCO DE SALSICHAS DE SOJA DE PREFERÊNCIA BIOLÓGICAS
- 1 FOLHA DE ALGA KOMBU
- 1 MOLHO PEQUENO DE COENTROS
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, picar 1 cebola pequena, 1 dente de alho e um molhinho de coentros na v12 15s.

2. Trocar para a o acessório misturador e após colocar o azeite selecionar o programa Slow Cook P1.

3. Após terminar colocar as salsichas cortadas as rodela, o feijão, o arroz e a alga kombu. Temperar com sal, juntar 2 chávenas e meia de água e selecionar o programa Slow Cook p3 a 100graus durante 20m.

4. Servir com uma salada
