

# ARROZ DE FEIJÃO COM SANGUINHA



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com a ultrablade a cebola, o alho e o tomate - vel10/15seg.
2. Trocar para o acessório misturador com a tampa de vapor no mínimo, adicionar o azeite e a folha de louro - slow cook P1/7 min. A um minuto do fim adicionar a água e a água de cozer o feijão pelo orifício da tampa.
3. Adicionar o arroz, a chouriça partida em duas e o feijão - slow cook P2/100C/18min.
4. Verificar a cozedura e se necessário adicionar mais 3 a 5 minutos (varia consoante o arroz utilizado) e partir a chouriça como desejado.

## INGREDIENTES

- 150GR DE ARROZ CAROLINO
- 100GR DE FEIJÃO VERMELHO COZIDO
- 1 SANGUINHA (CHOURIÇA DE CEBOLA)
- 300ML DE ÁGUA
- 150ML DE ÁGUA DE COZER O FEIJÃO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 TOMATE PELADO
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO