

ARROZ DE FEIJÃO



CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com lâmina de corte picar a cebola e o alho 15 seg vel 10.

2. Adicionar o bacon em cubos e o azeite e programar slowcook p1

3. Adicionar a água quente, arroz, cenoura, louro temperar com sal e programar slowcook p3 25 min. quando faltar 5 min adicionar o feijão.

4. Fica um arroz malandrinho

INGREDIENTES

- 300 GR ARROZ CAROLINO
- 1 LT ÁGUA
- 100 GR BACON
- 1/2 CEBOLA
- 2 DENTES ALHO
- 1 CENOURA
- AZEITE Q.B.
- LOURO
- SAL
- 2 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- 1 LATA PEQUENA FEIJÃO ENCARNADO