

Arroz com Feijão ou Vice-Versa



Arroz com Feijão ou Vice-Versa

Super Feliz...o Panela de Vó está de volta novinho em folha e com quase todas as receitas que foram publicadas no anterior. Vou atualizar algumas com novas imagens, a começar pelo prato mais querido do Brasil: o arroz com feijão ou vice-versa!

Todos aprendemos a fazer essa delícia nutritiva do dia a dia com a nossa mãe ou avó e todo mundo tem sempre um segredinho para deixar o feijão com aquele gostinho da casa da gente, não é? Aprendi com minha mãe e dei um toque meu para agradar aos filhos e marido. Mas aquele feijão da panela da vovó, não tem igual... Delícia!

Conte o seu segredo também!

Arroz

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz branco
- 2 xícaras de água
- 2 colheres de sopa de óleo de milho
- 1 dente de alho picado
- 1/2 cebola picada
- 1/2 colher de sobremesa rasa de sal
- 1 colher de sopa de salsinha picada

Modo de fazer:

Lavar o arroz até a água ficar clara. Reservar.

Frite numa panela pequena com o óleo, a cebola e o alho picados e acrescente o arroz. Mexa bem, coloque o sal e adicione a água. Deixar ferver e quando começar a secar a água, abaixe o fogo e tampe a panela. Acrescente a salsinha quando o arroz estiver quase seco sempre tomando cuidado para não deixar pegar no fundo da panela. Desligue o fogo e solte os grãos com um garfo. É só comer com aquele feijão gostoso!

Nosso querido feijão de todo dia!!!

Ingredientes:

- 1/2 kg de feijão carioca
- 2 a 3 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de óleo de milho
- 1 colher de sopa de pimentão vermelho ou verde picado

1/2 colher de sobremesa rasa de sal

2 folhas de louro



Modo de fazer:

Escolha o feijão retirando os grãos estragados, lave bem e deixe de molho por +/- 1 hora. Coloque dentro da panela de pressão cobrindo com água uns 2 ou 3 dedos acima e acrescente a cebola picada, as folhas de louro e o pimentão picadinho. Feche a panela e leve ao fogo alto. Quando a panela começar a chiar, deixe mais 20 minutos em fogo médio. Abrir a panela somente depois que acabar toda a pressão.

Em outra panela, acrescente o óleo, o alho e frite por um minuto. Acrescente o feijão com o caldo, coloque o sal e deixe ferver por mais 10 minutos em fogo baixo. Amasse um pouco do feijão no caldo para engrossar e tá pronto!