



Arroz com alho poró, feijão gordo, farofa apimentada e Denver Steak | Assim Assado | Solito #4

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Carnes

Nível:

Fácil

Ingredientes

200 g Arroz Premium Solito
300 g Feijão Preto Solito
Farofa apimentada Premium Solito a gosto

600 ml de água para o arroz
1,180 L de água para o feijão
100 g de banha bovina
2 gomos de calabresa defumada
200 g de bacon
8 dentes de alho
2 cebolas
2 alhos poró cortados em rodela
Flor de sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
300 g de Denver/Cowboy Steak

Modo de preparo

MODO DE PREPARO DO ARROZ COM ALHO PORÓ:

Refogue 4 dentes de alho picados e 1 cebola picada em 50 g de banha. Acrescente o alho poró cortado e depois o Arroz Premium Solito. Coloque a água quente, tempere com flor de sal e pimenta do reino a gosto e espere cozinhar.

MODO DE PREPARO DO FEIJÃO GORDO

Frite o bacon e reserve. Na mesma panela, refogue 4 dentes de alho picados e 1 cebola picada em 50 g de banha, acrescente a calabresa defumada, o Feijão Preto Solito, a água quente e espere cozinhar.

MODO DE PREPARO DO DENVER/COWBOY STEAK:

Coloque o Steak na grelha enquanto o arroz e o feijão estão cozinhando. Finalize com flor de sal e sirva com a Farofa Apimentada Premium Solito.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br