

FEIJÃO COM ARROZ GORGONARI

INGREDIENTES

3 kits feijoada

1 kg de feijão caldão

4 dentes de alho

sal

salsinha picada (a gosto)

1 kg de carne desfiada

1 kg de arroz

1 kit de salsichão apimentado tipo fino

cebola a gosto picada

3 batatas médias

farofa a gosto

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Adicione água numa panela, até a quantia que desejar.

Despeje o arroz.

Adicione 2 dentes de alho.

Coloque o sal a gosto.

Adicione salsinha.

Pique bem a cebola e coloque no arroz.

Misture bem.

BATATA:

Batata: Lave bem as batatas.

Adicione água numa panela, até a quantia que desejar.

Despeje as batatas.

Após perceber que as batatas estão moles, retire-as do fogo

Descasque as batatas bem.

Amasse-as com um amassador de batata, se não tiver um, amasse com uma colher.

Depois de amassá-las, coloque salsinha e misture bem.

Coloque o purê de batata no arroz, e misture.

Depois de tudo pronto, faça o seu prato.

Adicione farofa pronta a gosto, para dar um sabor especial ao prato.

Boa apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28426-feijao-com-arroz-gorgonari.html>