

# ARROZ À GREGA E BATATAS RÚSTICAS

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz pronto  
4 linguiças calabresa finas  
1 cebola grande  
1 colher de manteiga  
2 cenouras cozidas  
1 xícara de ervilha fresca (congelada)  
Sal a gosto  
Pimenta do reino  
Coloral  
5 gotas de pimenta  
5 batatas cozidas  
Salsa  
Orégano  
Sal  
1 colher grande de manteiga

## MODO DE PREPARO

### ARROZ

Em uma frigideira grande, coloque um fio de óleo e os temperos: sal, coloral, pimenta do reino e pimenta (a gosto). Assim que estiver bem quente, coloque a linguiça calabresa cortada em rodela finas. Deixe fritar até o tempero grudar em toda linguiça, depois acrescente a cebola e deixe fritar mais um pouco. Acrescente a cenoura cozida e picada e deixe por 5 minutos. Acrescente a ervilha congelada em temperatura ambiente e 1 colher grande de manteiga. Acrescente o arroz e misture bem até tudo se misturar por completo e não ficar pelotas de arroz branco.

### BATATAS RÚSTICAS

Batatas rústicas Corte as batatas no meio, depois em 3 pedaços, formato de uma barca. Frite-as em óleo bem quente (não jogue as batatas, vá colocando uma a uma). Retire apenas quando ela estiver bem dourada com as bordinhas mais escuras, coloque em papel-toalha e acrescente sal, salsa e orégano a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16292-arroz-a-grega-e-batatas-rusticas.html>