

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 rodelas 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>