

ARROZ À GREGA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

- 1 preparo de arroz branco (normal)
- 4 linguiças (já fritas) e cortadas bem fina
- 1 cebola grande (picadinha)
- 1 cenoura grande (ralada)
- 1 copo cheio de ervilha fresca (aqueelas congeladas)
- 1 colher de colorau (vermelho)
- 10 gotas de pimenta
- pimenta-do-reino e sal a gosto
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, um fio de óleo, colorau, sal, pimenta e pimenta-do-reino. Refogue a cebola, após dourar, coloque a linguiça e a cenoura.

Coloque ervilha fresca.

Após tudo bem misturadinho e quente, coloque o arroz branco e misture. Coloque em uma travessa e polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar o queijo por 10 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18872-arroz-a-grega-com-linguica.html>