

ARROZ A GREGA CAIPIRA

INGREDIENTES

3 copos de arroz
400 g de linguiça de frango ou calabresa (fina) cortada em pedaços pequenos
400 g de frango (coxas e sobrecoxas) cortado em pedaços pequenos (pode ser substituído por peito)
3 tomates
2 cebolas grandes raladas
2 pimentões médios
alho
cheiro-verde
sal
óleo
azeitonas
azeite
3 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e alho a gosto, reserve.

Aqueça em uma panela, o óleo e refogue a linguiça até dourar, reserve à parte.

Na mesma panela refogue o frango, aos poucos, até dourar e reserve.

Em outra panela aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola ralada, um tomate e um pimentão.

Acrescente a linguiça e o frango e mexa até formar um molho.

Acrescente o arroz e mexa bem.

Adicione água fervente, até o ponto de cozinhar o arroz.

Deixe secar a água, e depois abafe para enxugar.

Quando o arroz estiver cozido e enxuto, acrescente o cheiro-verde e as azeitonas picadas a gosto, mexa bem.

Em um refratário, coloque todo o arroz e decore com tomates e pimentões picados, os ovos cozidos (em rodela) e azeitonas a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26059-arroz-a-grega-caipira.html>