

ARROZ À GREGA

INGREDIENTES

1/2 xícara de arroz agulhinha
1/2 cebola roxa picada
1/2 xícara cenoura picada
1/2 xícara pimentões baby picados
1/2 xícara vagem picadas
1 tablete caldo legumes
1 xícara de água quente
óleo para refogar

MODO DE PREPARO

Colocar óleo na panela e refogar a cebola com os pimentões.

Em seguida acrescentar o arroz e, esfarelar, o tablete de caldo legumes.

Refogar em fogo baixo.

Adicionar a cenoura e a vagem.

Acertar o sal.

Em seguida, acrescentar a água quente e cozinhar em panela semi tampada, em fogo baixo.

Tampar a panela quando estiver secando a água.

Desligar quando o arroz estiver cozido e, manter a panela tampada por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28793-arroz-a-grega.html>