

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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