ARROZ À LA GREGA (VERDADEIRO)

INGREDIENTES

2 kg de arroz branco ou agulhinha lavado e escorrido

500 g de presunto cortado em cubinhos

4 cenouras cortadas em cubinhos

200 g de milho verde ao vapor (1 lata)

200 g de ervilhas verdes desidratadas (1 lata)

100 g de palmito picado (de açaí)

100 g de azeitona verde sem caroço

100 g de alcaparras (deixar de molho por 1 hora)

1 cebola grande picada em cubinhos

4 dentes de alho esmagados

2 cubos de caldo de carne

1 pimentão verde picado

3 tomates picados, sem pele e sem sementes

6 talos de salsa picadinhos

1 xícara de chá (100 ml) de azeite extra virgem

1 colher de chá de sal grosso

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras por 15 minutos em um litro de água, adicione o milho, palmito, alcaparras, azeitona, salsa, metade do sal grosso e um caldo de carne.

Deixe aferventar por mais 10 minutos e escorra.

Cozinhe o arroz em água fervente com um cubo de caldo de carne (até cobrir o arroz cerca de 1 cm a mais).

Refogue no azeite a cebola (até murchar) e adicione o alho, a outra metade do sal grosso, o presunto, pimentão, tomates e as ervilhas.

Misture o arroz ao refogado e as cenouras com demais ingredientes.

Coloque em um refratário e leve ao forno alto (280ºC) por aproximadamente 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36446-arroz-a-la-grega-verdadeiro.html