

ARROZ À GREGA SIMPLES

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz parboilizado lavado
- 1 dente de alho amassado
- 2 colheres de cebola picadinha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 pitada de sal
- 1/2 pimentão verde picadinho
- 2 fatidas de presunto picadinho
- 1/2 cenoura cozida e picadinha
- 1/2 xícara de uva passa preta

MODO DE PREPARO

Após lavar o arroz, ferva 4 xícaras de água.

Frite a cebola e o alho em meia colher de sopa de margarina e no óleo.

Acrecente o arroz na panela e após fritar um pouco, acrescente o sal, e água fervida.

Quando o arroz estiver pronto, deixe uns 10 minutinhos tampados e após com a tampa semi-aberta.

Em outra panela, doure na margarina restante (meia colher), o presunto, o pimentão, e a cenoura cozida picadinha. Apague o fogo, coloque as passas e mexa ligeiramente.

Jogue o refogado por cima do arroz pronto e mexa-o delicadamente até ficar bem colorido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44423-arroz-a-grega-simples.html>