ARROZ À GREGA DA JUJÚ

INGREDIENTES

6 xícaras arroz cozido

1 e 1/2 tabletes de caldo de carne

6 colheres de margarina

1/2 pimentão verde cortado em cubos

1/2 pimentão vermelho cortado em cubos

1/2 pimentão amarelo cortado em cubos

1 cebola cortada em cubos

2 dentes de alho cortado

2 cenouras pequenas cortadas e cozidas

1 xícara de vagem cortada e cozidas

1 lata de milho e ervilha

Salsa e cebolinha

1 vidro pequeno de azeitonas e cortadas sem caroço

Queijo parmesão 200 g

Opcional: uvas passas.

Caso queira adicionar uvas passas, incorpore junto com o queijo parmesão ralado ao final da receita.

MODO DE PREPARO

Faça o arroz a seu modo e deixe esfriar.

Em uma panela cozinhe a vagem e a cenoura já picadas até que amaciem e deixe esfriar.

Em uma panela grande aqueça a margarina e junte a cebola, os pimentões e o alho, deixe fritar.

Adicione os caldo de carne e deixe incorporar a margarina, mexendo sempre.

Acrescente a vagem, a cenoura, a azeitona e a lata de milho e ervilha, mexa.

Acrescente a salsa e cebolinha.

Mexendo sempre vá adicionando o arroz com a panela em fogo baixo até incorporar todos os ingredientes.

Desligue o fogo.

Acrescente o queijo parmesão e mexa.

Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45312-arroz-a-grega-da-juju.html