

ARROZ À GREGA DA ROSINEI

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cru

4 xícaras de água quente

1 cebola pequena

1 dente de alho

1 gomo de linguiça calabresa em rodelas

300 g de bacon picados

100 g de azeitonas picadas

3 ovos cozidos picados

3 cenouras raladas

1 pimentão verde picadinho

100 g de uva passa

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz, com cebola, alho e sal e reserve.

Em uma panela acrescente 1 colher de óleo de soja.

Acrescente o bacon picadinho, a calabresa em rodelas , deixe dar uma fritada.

Depois disso, acrescente o pimentão.

Acrescente logo mais a cenoura ralada e deixe dar uma muchada nela, mexa de vez em quando. Quando ela estiver molinha ou seja, cozida.

Coloque a uva, a azeitona e mexa bem.

Pronto isto, mistura ao arroz cozido. E por ultimo coloque o ovo cozido. Pronto seu prato, já está pronto, agora é só degustar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46512-arroz-a-grega-da-rosinei.html>