

# 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 rodela  
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 rodela , 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>