

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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