

# ARROZ À GREGA COM AGRIÃO

## INGREDIENTES

- 1 maço de agrião lavado com os talos cortados pequenos
- ½ cebola cortada em rodelas finas
- 1 xícara de arroz cru
- 1 linguiça defumada cortada em rodelas finas
- 2 xícaras de carne seca dessalgada e cortada em cubos cozida
- 3 xícaras de água quente
- 2 colher (sopa) de azeite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 colher de (sopa) de azeite.

Adicione a linguiça e deixe dourar com fogo baixo para não queimar.

Após a linguiça estar dourada coloque a cebola cortada em rodelas finas, deixe ficar transparente e sempre mexendo para não grudar e não queimar.

Adicione o arroz mexa bem e coloque a água quente.

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Coloque a carne seca dessalgada e cozida num prato fundo e adicione a outra colher de azeite, mexa bem e adicione ao arroz.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50378-arroz-a-grega-com-agriao.html>