ARROZ À LA GREGA DO THIAGO

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz parboilizado

5 dentes de alho grande

1 cebola grande

1 pimentão

1/2 lata de ervilha em conserva (opcional)

1/2 lata de milho em conserva (opcional)

200 g linguiça calabresa

100 g de bacon

manjericão a gosto

molho de tomate

1 colher de sopa de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz normalmente com alho bem amassado e sal e reserve.

Numa frigideira frite a calabresa e o bacon cortados em cubinhos, tomate, cebola, pimentão bem picados com uma colher de azeite extra virgem e os reserve.

Em outra panela acrescente 3 dentes de alho bem amassados e mais a gordurinha extraída dos ingredientes fritos na frigideira, deixe o alho dourar bem.

Acrescente o molho de tomate, a ervilha e o milho (opcional), junto com o manjericão (a gosto). Não acrescente sal.

Acrescente água de modo que o molho fique bem grossinho em fogo brando e deixe ferver.

Assim que começar a ferver acrescente tudo que foi frito na frigideira e deixe curtir por 10 minutos aproximadamente.

Após o molho pronto, espalhe o arroz cozindo numa travessa ou tabuleiro intercalando com o molho, arroz, molho, arroz, molho, e assim sucessivamente para ficar bem misturado de modo que o arroz fique tomado pelo molho.

Em seguida sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53443-arroz-a-la-grega-do-thiago.html