

ARROZ À GREGA DO THIAGO

INGREDIENTES

- 1 chicara (chá) de vagem aferventada e cortada em lâminas
- 1 chicara (chá) de queijo parmesão ralado
- 6 chicara (chá) de arroz cozido
- 2 colher (sopa) de manteiga
- 1 pimentão vermelho picado em tiras
- 1 pimentão verde picado em tiras
- 1 lata de milho verde escorrido
- 3 cubos de caldo de galinha
- 1 lata de ervilha escorrida
- 2 cenouras raladas
- 1 cebola ralada
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogar a cebola na manteiga por 5 minutos.

Acrescentar a cenoura e refogar por mais 5 minutos.

Adicionar a vagem, os pimentões, o milho, o caldo de galinha e refogar por 10 minutos ou até amaciar, mexendo de vez em quando. Juntar a ervilha e colocar sal. Retirar do fogo e misturar ao arroz cozido quente. Acrescentar o parmesão ralado e misturar bem. Colocar em um refratário e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55695-arroz-a-grega-do-thiago.html>