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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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