

ARROZ À GREGA ESPECIAL DA LU

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de presunto picado
- 2 colheres (sopa) de milho
- 2 colheres (sopa) de temperinho verde picado
- 2 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) de ervilha
- 1 colher (sopa) de uva-passa preta
- 1 colher (sopa) de frutas cristalizadas
- 1 cebola pequena picada
- 4 alhos fatiados
- 1 xícara de arroz
- 1 1/2 xícara de água quente
- 2 colheres (sopa) de pimentão vermelho picado em cubos
- 1/3 colher (sopa) de sal
- 1/2 colher de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho por cerca de 30 segundos em fogo médio

Acrescente o arroz branco e o sal

Acrescente a água, e cozinhe com a tampa da panela fechada

Em uma frigideira, acrescente todos os outros ingredientes, menos o temperinho verde, e refogue na manteiga

Na panela do arroz, acrescentar todos os itens que foram refogados na frigideira e o temperinho verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12801-arroz-a-grega-especial-da-lu.html>