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://receitafacilrapida.com.br/receita/12801-arroz-a-grega-especial-da-lu.html