RECEITAS DA FIA

Arroz à Grega

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-a-grega

Essa receita vai deixar sua ceia de natal deliciosa e colorida, arroz a grega um prato super fácil de preparar e rápido sua família vai adorar!

Arroz à Grega

Image not found or type unknown

30 min 6 porções

Ingredientes

- Arroz cozido (essa receita é para 4 copos)
- 1 cenoura cortada em cubos cozida
- 200 g de vagem cozida
- 1 pimentão vermelho cortada em cubos
- 1 pimentão verde cortada em cubos
- 1 tomate sem sementes cortada em cubos
- 1 cebola cortada em cubos
- 1/2 lata de milho
- 50 gramas de uva passas
- Cebolinha a gosto
- 50g de bacon

Modo de Preparo

1. Frite o bacon cortado em cubos pequenos, adicione a cebola, o tomate e o pimentão.
2. Depois acrescente a cenoura e a vagem já cozida e refogue.
3. Acrescente o chimichurri, o arroz já estava temperado com sal e alho.
4. Vá acrescentando o arroz e misturando bem.
5. Desligue o fogo e acrescente a uva passas, milho e finalize com cebolinha fresca.