



# RECEITAS DA FIA

## Arroz à Grega

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-a-grega](http://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

 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.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)