Arroz à Grega Tradicional

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

Arroz à grega clássico, uma combinação perfeita de sabores!

20 min 15 porções

Ingredientes

ARROZ

- 1 colher (sopa) óleo
- 1 dente de alho picado
- 3 xícaras (chá) de arroz
- 6 xícaras (chá) de água fervente
- 2 colheres (chá) de sal

REFOGADO

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola média picada
- 1 cenoura pequena cortada em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 1 pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 2 xícaras (chá) de tender cozido e cortado em cubos pequenos
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes
- 1/2 xícara (chá) de uvas passas brancas sem sementes

Modo de Preparo

1. Para o arroz, em uma panela, aqueça em fogo médio o óleo e refogue o alho.
2. Junte o arroz e refogue por alguns minutos. Acrescente a água e o sal.
3. Tampe parcialmente a panela e cozinhe por 10 a 15 minutos ou até o liquido secar e os grãos ficarem cozidos.
4. Desligue o fogo, tampe a panela e reserve.
5. Para o refogado, em uma panela, aqueça em fogo médio o azeite e refogue a cebola e a cenoura até ficar macia.
6. Junte os pimentões e o tender, refogue por mais alguns minutos.
7. Acrescente o arroz cozido ao refogado e as uvas passas.
8. Misture bem e sirva em seguida.