

# Arroz a Grega Como Fazer Receira Fácil e Saborosa



## Ingredientes

2 xícaras de chá de arroz  
1 colher de sopa de azeite de oliva  
4 xícaras de água fervente  
1 cubo de caldo de carne 0% de gordura  
3 dentes de alho amassados  
1 cenoura cortada em cubinhos  
1 pimentão verde cortado em cubinhos  
1/2 pimentão amarelo cortado em cubinhos  
1/2 pimentão vermelho cortado em cubinhos  
1 sachê de ervilhas Fugini escorridas  
1/2 xícara de uva passas sem sementes  
1 colher de sopa de manteiga Mococa  
2 colheres de sopa de queijo ralado  
sal e pimenta do reino branca moída à gosto  
1/4 xícara de cebolinha picada

## Modo de preparo

Lave o arroz e reserve.

Leve ao fogo as 4 xícaras de água e após a fervura acrescente o caldo de carne e deixe desmanchar. Apague o fogo.

Em uma panela média esquente o azeite e coloque o alho.

Deixe dourar um pouco.

Acrescente a cenoura e os pimentões e envolva-os nesse tempero.

Acrescente o arroz e misture bem.

Acrescente a água fervente e dê uma rápida mexida.

Tampe a panela e não mexa mais.

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Enquanto isso ferva uma xícara de água , apague o fogo e coloque as ervilhas para amolecerem mas fiquem al dente.

Depois do arroz cozido, mas ainda quente, coloque em uma travessa e misture a manteiga, o queijo, a cebolinha, as passas e as ervilhas.

Polvilhe com mais queijo parmesão e leve à mesa.

Sirva sozinho ou acompanhado de uma carne preferida

Rende 10 porções

*Tempo de preparo: 50 minutos*

## [Arroz a Grega](#)