



Arroz à Grega

Tempo de preparo: 15 min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

500g de arroz parboilizado cozido.
01 dente de alho picado.
01 cebola pequena picada.
04 colheres de sopa de passas brancas.
01 xícara de ervilhas.
01 xícara de castanhas.
01 xícara de cenoura em cubos.
Sal, pimenta e azeite.

Modo de Preparo:

Refogue a cebola com o alho em duas colheres de azeite, adicione o arroz, sal e pimenta e mexa bem.
Cubra com água e cozinhe ate ficar macio e soltinho.
Reserve.
Em outra panela, toste as castanhas, retire e reserve.
Na mesma panela adicione 1 colher de azeite, a cenoura, ervilha e as passas.
Misture bem. Na hora de servir, junte o arroz e as castanhas, Mexa bem e sirva em seguida.



Conheça os livros de receitas
do **Chef Taico**

CLIQUE AQUI E ACESSE

