AJINOMOTO Food Service

Image not found or type unknown

Arroz à grega

Rendimento
18 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Arroz cru	4 xícaras (chá)	680 g
Ervilha (congelada)	2 xícaras (chá)	260 g
Pimentão vermelho (picado)	1 unidade média	150 g
Cenoura (picada)	2 unidades médias	300 g
Milho em conserva (escorrido)	1 lata	200 g
SABOR A MI® Completo	1 colher (sopa)	20 g
Água fervente	8 xícaras (chá)	1,6 ml

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o arroz, a ervilha, o pimentão, a cenoura e o milho, e refogue por mais 2 minutos, ou até que o arroz esteja completamente envolvido.

2. Acrescente o SABOR A MI® e a água, misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até que o líquido seque e o arroz esteja macio.

3. Retire do fogo e sirva em seguida.