

Arroz à Grega



INGREDIENTES

02 x. de arroz cru e lavado
1/2 colher de alho moído
01 x de vagem cozida e picadinha
01 x. de [cenoura](#) ralada
1/2 lata de seleta
1/2 cebola picadinha
1/2 x. de uvas passas brancas
temperos verdes a gosto.



MODO DE PREPARO

Refogue o arroz com óleo e sal a gosto e daí coloque 04 x. de água fervente e deixe cozinhar. Reserve.

Refogue a cebola em uma colher de óleo, daí coloque todos os outros ingredientes.

Mexa bem e daí misture com o [arroz](#) já cozido e quente.

É só servir.