

# Arroz Colorido para Festas

 [culinariaterapia.com/arroz-colorido-para-festas](http://culinariaterapia.com/arroz-colorido-para-festas)

Dyne e Zinha



Arroz colorido para Festas, perfeito e super, rico, fácil de fazer e muito saboroso para acompanhamentos de todos tipos de carnes.

## Ingredientes:

- Azeite á gosto;
- Alho-poró fatiado à gosto;
- 1 cebola grande fatiada;
- Meio pimentão amarelo fatiado;
- Pimentão verde fatiado;
- Meio pimentão vermelho fatiado;
- 1 cenoura crua pequena ralada;
- Aprox. 3 colheres de molho shoyu;
- 1 latinha de ervilhas;
- 1 lata de milho verde;
- 100 g de uvas passas;
- Salsinha à gosto;
- Aprox. 4 xícaras de chá de arroz branco cozido (arroz medido depois de cozido);

## Como Fazer Arroz Colorido para Festas

**Modo de preparo:**

1. Primeiramente em uma frigideira previamente aquecida comece refogando o alho-poró e a cebola no azeite até ficarem transparentes.
2. Em seguida adicione os pimentões, a cenoura ralada e o shoyu e refogue até a cenoura murchar levemente.
3. Logo depois acrescente as ervilhas, o milho, as uvas passas e a salsinha e misture bem.
4. Então acrescente o arroz misturando bem até chegar a quantidade desejada, sirva quente.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

## Dicas

---

Nesse prato de arroz à grega você pode variar os tipos de verduras e legumes para incrementar seu arroz. Uma boa ideia é servir esse arroz com alguns legumes passados no azeite. Folhas verdes escuras como couve, salsinha e brócolis também são uma boa ideia para enriquecer esse arroz. Então se desejar um prato mais leve você pode substituir metade desse arroz por couve flor levemente cozida picadinha.

## Veja o vídeo:

---



Watch Video At: <https://youtu.be/4z7eTvpI4Ng>

\*