



ARROZ À GREGA COM SARDINHA

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

ARROZ

2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO (125 g cada lata)

1 colher (sopa) de óleo

1 dente de alho picado

meia cebola pequena picada

1 xícara (chá) de arroz

2 xícaras (chá) de água fervente

1 colher (chá) de sal

LEGUMES

1 colher (sopa) de manteiga

meia cenoura pequena picada

2 colheres (sopa) de pimentão vermelho picado

3 colheres (sopa) de ervilha cozida

2 colheres (sopa) de uva-passa branca sem sementes

sal a gosto

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

Modo de preparo:

ARROZ

1- Escorra as Sardinhas em Óleo COQUEIRO, retire as espinhas, corte em pedaços menores e reserve.

2- Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio, e doure levemente o alho e a cebola.

3- Adicione o arroz e refogue bem. Junte a água fervente e o sal e cozinhe, com a panela parcialmente tampada por 10 minutos. Abaixar o fogo, tampe a panela e cozinhe por mais 5 minutos ou até secar o líquido. Reserve.

LEGUMES

4- Em uma panela, aqueça a manteiga em fogo médio e refogue a cenoura, o pimentão, a ervilha e a uva-passa. Tempere com o sal e o cheiro-verde, e refogue por mais 1 minuto.

5- Junte a mistura ao arroz, acrescente a Sardinha em Óleo COQUEIRO reservada e misture delicadamente. Sirva em seguida.