

Arroz de Alheira

Carne —   ⌚ 10 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/arroz-de-alheira



Ingredientes

2 alheiras
200 g de cogumelos
1 embalagem de ervilhas
200 g de arroz cozido
1 cebola
2 dentes de alho
Coentros frescos q.b.
1 colher (de sopa) de azeite
Sal e pimenta q.b.

Confeção

1. Descascar os cogumelos com uma colher (em vez de os lavar para não absorverem a água da lavagem) e laminá-los.
2. Depois tirar a pele às alheiras e cortá-las às rodelas.
3. Numa frigideira aquecida com um fio de azeite deite a cebola picada, depois as rodelas de alheira, os alhos picados e deixe tudo tomar cor. Depois vire as rodelas ao contrário para dourarem de maneira uniforme e continue a refogar.
4. Na mesma frigideira, adicionar os cogumelos laminados, os coentros frescos picados, o arroz (nesta receita temos o arroz branco já cozinhado do dia anterior), as ervilhas (de lata bem escorridas) e mais um fio de azeite.
5. Envolve todos os ingredientes muito bem e deixe refogar adicionando uma pitada de sal e pimenta. Sirva diretamente da frigideira para os pratos.