

# ARROZ DE GRELOS

## INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 molhinho de grelos arrançados e cortados em pedaços  
400g de arroz  
5 colheres de sopa de azeite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1 folha de louro  
1,5 l de água  
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos  
Custo: 2.20 € | Custo por pessoa: 0.36 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-grelos-26862/>

## PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar ligeiramente.
  2. Junte os grelos e a água. Tempere com sal. Mexa, tape e deixe cozer durante 20 minutos.
  3. Passado os 20 minutos, junte o arroz. Mexa, tape e deixe cozer durante 15 minutos. Depois de cozido, está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!