

ALMEIRÃO COM SOBRAS DE ARROZ

Ingredientes:

1/2 maço de almeirão

1/2 cebola picada

1 dente de alho

2 xícaras (chá) de arroz cozido

1 e 1/2 colher (sopa) de óleo



Modo de preparo:

Escolher e lavar bem o almeirão, picar fininho e cozinhar em água e sal por 10 minutos. Escorrer bem, espremer para sair toda água. Fritar a cebola e o alho no óleo. Juntar o almeirão e deixar refogar por 5 minutos. Juntar em seguida o arroz cozido e mexer com um garfo para ficar bem soltinho.