

Arroz de forno grego

Ingredientes:

- sobras de [arroz de grão](#)
- 4 cebolas finamente fatiadas
- 3 fatias de entremeada
- 1 colher chá rasa de cominhos
- 1 colher café de canela em pó
- sal a gosto
- 100ml de água
- azeite q.b.

Levar uma frigideira ao lume com o azeite e as cebolas. Cozinhar em lume brando, mexendo ocasionalmente até a cebola amolecer, tendo cuidado para não queimar. Juntar a canela, os cominhos, a água e o arroz. Entretanto grelhar a carne com umas pedras de sal. Cortar a carne em cubos (eu retirei o courato, quem quiser pode deixar ficar), adicionar ao arroz e envolver todos os ingredientes. Rectificar os temperos, colocar num pirex ou tacho de barro, levar ao forno tapado com papel de alumínio e com a tampa do pirex ou do tacho de barro, durante 30 minutos a 120°C.

Servir com couves de bruxelas salteadas em azeite e alho ou legumes à escolha.