ARROZ NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

1 unidade grande picada de cebola

2 dentes de alho

4 unidades batata cortada em fatias grossas

2 gomos de linguiça defumada cortada

2 xícaras de arroz lavado

temperos e sal agosto

2 cubos de caldo de galinha

4 xícaras de água fria

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, alho, cebola na panela de pressão e espere dourar.

Depois que dourou, desligue o fogo.

Coloque as baratas, linguiça defumada, arroz, tomates, temperos, sal, caldo de galinha e água fria na panela de pressão.

Feche a panela e coloque no fogo médio até a panela pegar pressão e começar a girar o pininho.

Depois que girar o pininho conte 10 minutos.

Já deu os 10 minutos desligue o fogo.

Espere a pressão sair sozinha e sirva-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14342-arroz-na-panela-de-pressao.html