

ARROZ DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 cebola média picada
- 1 colher média de azeite de oliva
- 3 dentes de alho socados
- sal , pimenta a gosto
- 3 ou 4 linguiças de churrasco (sem pele)
- 1 pimentão verde
- cheiro-verde (pro final)
- 1 caneca média de arroz (sem lavar)
- 1 e 1/2 de água

MODO DE PREPARO

Coloque a panela de pressão no fogo médio.

Acrescente o azeite e a linguiça desfeita sem pele.

Em seguida, acrescente a cebola e deixe dourar junto com a linguiça, após isso o alho.

Acrescente o pimentão e o arroz na panela e deixe refogar por 5 minutos sem parar de mexer em nenhum momento, com o fogo médio.

Depois dos 5 minutos, coloque a água e mexa.

Prove o sal e coloque na pressão por no mínimo 20 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16690-arroz-de-panela-de-pressao.html>