

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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