ARROZ CREMOSO DE ÚLTIMA HORA

INGREDIENTES

200 g de linguiça calabresa ou outra de seu gosto

2 colheres (sopa) de óleo de milho

2 dentes de alho picados

2 cebolas médias picadas

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de molho de gergelim (opcional)

1 colher (sopa) de molho de pimenta (opcional)

1 tablete de caldo de carne

2 xícaras (chá) de arroz

3 xícaras (chá) de água quente

3 colheres (sopa) de requeijão

salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo e a linguiça calabresa picada e frite até dourar, mas não muito.

Adicione a cebola e o alho picados e refogue por uns 3 minutos.

Acrescente o arroz, o molho inglês, o molho de gergelim, a pimenta e o tablete de caldo de carne e deixe refogar um pouco.

Acrescente a água fervente e tampe a panela de pressão.

Deixe cozinhar por uns 10 a 15 minutos a partir do início da pressão da panela.

Retire a panela do fogo e coloque em baixo da torneira para retirar a pressão acumulada na mesma.

Abra a panela e adicione o requeijão e a salsinha picada.

Mexa bem e sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17657-arroz-cremoso-de-ultima-hora.html