

ARROZ DOS SONHOS (PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 4 batatas cortadas em rodelas grossas
- 2 gomos de linguiça calabresa defumada, cortadas em rodelas
- 4 xícaras (chá) de água fria
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 tomate sem pele e sem semente picado
- sal a gosto (se for necessário)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- temperos (salsinha, cebolinha, e orégano) a gosto
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o óleo, a cebola, o alho e refogue até que a cebola fique transparente.

Retire do fogo e coloque por cima desse refogado os ingredientes na seguinte ordem, formando camadas: batata, linguiça, arroz, tomate, temperos, caldo de galinha esfarelado, sal e por último a água fria.

Tampe a panela e leve ao fogo.

Quando a panela começar a chiar, abaixe o fogo para médio e conte 10 minutos.

Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha.

Não force a saída da pressão, pois, esse tempo com a pressão na panela desligada é necessário para o preparo da receita.

Abra a panela e coloque o arroz em um refratário.

Polvilhe com o queijo ralado e sirva a seguir, acompanhado de uma salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19603-arroz-dos-sonhos-panela-de-pressao.html>