

ARROZ COM LINGUIÇA (NA PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

4 linguiças calabresa (linguiça de churrasco sem a pele)

2 tomates picados

2 colheres de sopa de molho de tomate

2 caldos de carne

1/2 pimentão picado

2 xícaras de arroz

3 xícaras de água

queijo ralado a gosto

sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a linguiça na própria gordura até ficar dourada e acrescente todos os outros ingredientes.

Tampe a panela e depois que começar a pressão espere 4 minutos e desligue a panela.

Não retire a pressão, deixe que saia normalmente, isso é importante para o cozimento final do arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/19621-arroz-com-linguica-na-panela-de-pressao-2.html>