

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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