

# ARROZ COM LINGUIÇA (NA PANELA DE PRESSÃO)

## INGREDIENTES

1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
4 linguças 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19621-arroz-com-linguica-na-panela-de-pressao-2.html>