

# ARROZ DA PREGUIÇA

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

3 colheres (sopa) de alho picado

3 batatas médias cortadas em rodelas

2 gomos de linguiça calabresa cortada em rodelas

2 copos de arroz (lavado)

1 cubo de caldo de galinha esfarelado

4 xícaras de água fria

cheiro-verde a gosto

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o óleo, a cebola e o alho, refogue rapidamente.

Desligue o fogo e comece a montagem na seguinte ordem (por cima do refogado): batatas em rodelas, calabresa em rodelas, arroz, cheiro-verde, orégano, caldo de galinha e água.

Desligue e deixe sair a pressão sozinha, assim o arroz terminará o cozimento.

Tampe a panela e coloque em fogo alto, quando pegar pressão e chiar, abaixe o fogo e deixe por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23024-arroz-da-preguica.html>