

ARROZ DA PREGUIÇA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
3 colheres (sopa) de alho picado
3 batatas médias cortadas em rodela
2 gomos de linguiça calabresa cortada em rodela
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 rodela, calabresa em rodela, 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>