

ARROZ NA PANELA DE PRESSÃO DA JÉSSICA

INGREDIENTES

2 xícaras de (chá) de arroz crú
1 cebola picada
alho picado
4 batatas cortadas em rodela grossas
2 gomos de linguiça calabresa defumada, cortadas em rodela
4 xícaras de (chá) de água fria
2 cubos de caldo de galinha
1 tomate sem pele e semente picado
1 cenoura ralada (ou legume de sua escolha)
sal a gosto
2 colheres de sopa de óleo
temperos (salsinha, coentro, orégano) a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o óleo, a cebola e o alho, refogue até que a cebola fique transparente.

Retire do fogo e coloque por cima desse refogado os ingredientes na seguinte ordem formando camadas: Batata, linguiça, arroz, cenoura ralada, tomate, tempero, caldo de galinha esfarelado, sal e, por último a água fria.

Tampe a panela e leve ao fogo.

Quando a panela começar a chiar, abaixe discretamente o fogo (não pode ser muito baixo) e conte 10 minutos.

Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha, não force a saída da pressão pois esse tempo com a pressão na panela desligada é necessário para o preparo da receita.

Abra a panela e, com uma escumadeira, vá tirando tudo da panela e colocando em um refratário.

Sirva a seguir acompanhado de uma salada bem gostosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29628-arroz-na-panela-de-pressao-da-jessica.html>