ARROZ NA PANELA DE PRESSÃO DA JÉSSICA

INGREDIENTES

2 xícaras de (chá) de arroz crú

1 cebola picada

alho picado

4 batatas cortadas em rodelas grossas

2 gomos de linguiça calabresa defumada, cortadas em rodelas

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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