

ARROZ DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz
- 2 copos de água (a mesma medida do arroz)
- 1 calabresa
- 1 colher de margarina
- 1 sazón vermelho
- 1 tomate picado em cubos médio
- 1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Deixe a calabresa fritar na margarina até dourar.

Jogue o alho e deixe fritar um pouco.

Refogue o tomate, o arroz e coloque o sazón misturando bem. Coloque a água, mexa mais um pouco e tampe a panela.

Conte 7 minutos após pegar pressão e desligue.

Espere sair toda pressão da panela e pronto, é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33873-arroz-de-pressao.html>