

ARROZ INTEGRAL MACIO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz integral lavado e escorrido

6 xícaras de água

2 colheres (sopa) de sal

1 colher (sopa) de óleo ou azeite

1 cebola picada

6 dentes de alho fatiados

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo ou azeite.

Refogue a cebola e o alho até que fiquem macios.

Coloque a água com o sal na panela, tampe sem travar e aguarde levantar fervura.

Colocar o arroz integral e mexer com uma colher para misturar bem. Travar a tampa da panela, baixar o fogo e cozinhar por 30 minutos no apito. Desligue o fogo e aguarde a saída da pressão naturalmente

Abra a tampa da panela e solte o arroz com um garfo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34559-arroz-integral-macio-na-panela-de-pressao.html>