

ARROZ COM LINGUIÇAS PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 copos de arroz

3 copos de água (o mesmo do arroz)

4 linguiças

1 colher de óleo

3 tomates

1 pimentão

2 cebolas

azeitonas a gosto

alho e sal

ervas a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz de molho e reserve.

Retire a pele da linguiça, para que fique como carne moída.

Em uma panela de pressão coloque apenas uma colher de óleo, para que não fique gorduroso.

Doure a linguiça.

Refogue a cebola, o alho e o sal, junto com a linguiça.

Em seguida misture os outros ingredientes.

Coloque 3 copos de água.

Feche a panela em fogo alto, por 4 minutos ou até que pegue pressão.

Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39510-arroz-com-linguicas-panela-de-pressao.html>