

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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