ARROZ RÁPIDO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 Colheres de sopa de óleo de soja

6 dentes de alho amassados

1 cebola pequena ralada

sal a gosto

1 tablete de caldo de carne

1 lata de milho verde

100 g de vagem picadas

1 lata de ervilha

1 cenoura grande ralada

4 xícaras de arroz

6 xícaras de água

400 g de carne cozida e desfiada

Ingredientes opcionais: cheiro-verde, pimentão e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela de pressão.

Doure a cebola, acrescente o alho, depois a carne desfiada.

Sal a gosto.

Cuidado para não salgar, porquê ainda tem o caldo de carne.

Frite a carne desfiada. Quando frita, acrescente a cenoura ralada, milho e ervilha. Refogue e acrescente o arroz (lavado e escorrido). Mexa bem, e acrescente a água.

Quando começar a ferver, feche a panela de pressão, e abaixe o fogo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42302-arroz-rapido-de-panela-de-pressao.html