

# ARROZ DE PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

alho a gosto

2 colheres de óleo (ou azeite se preferir)

água

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz até parar de escorrer a água branca que sai dele e deixe escorrer o restante da água ao máximo, para que fique bem sequinho. Coloque a panela de pressão elétrica na função Dourar/Tostar e refogue superficialmente o alho, sem que este fique com a cor escura, para que o arroz fique branquinho. Junte o arroz já escorrido para refogar. Quando o arroz estiver bem refogado, coloque água fervente sem passar muito do nível do arroz, para que fique bem soltinho e acrescente sal a gosto.

Tampe a panela de pressão elétrica e deixe na pressão por somente 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46743-arroz-de-panela-de-pressao-eletrica.html>