

# ARROZ CREMOSO NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo  
150 g de linguiça calabresa  
1 cebola  
3 dentes de alho  
1/2 pimentão vermelho  
1 cenoura média  
1/2 lata de milho verde sem a conserva  
2 xícaras (chá) de arroz  
1/2 colher (chá) de açafrão  
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino  
2 folhas de louro  
1/2 colher (chá) de sal  
3 xícaras (chá) de água morna

Finalização

200 gramas de requeijão cremoso  
cheiro-verde a gosto  
200 g de queijo mussarela  
batata palha para decorar

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de pressão o óleo, a calabresa picada, e refogue bem  
Acrescente a cebola picada, o alho picado e refogue novamente  
Misture até incorporar tudo  
Tampe a panela de pressão  
Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha  
Destampe com cuidado e acrescente todos os ingredientes restantes, exceto a batata palha  
Transfira para uma travessa onde irá servir e finalize decorando com batata palha por cima a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/477-arroz-cremoso-na-panela-de-pressao.html>