

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 queijo 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>