

ARROZ COLORIDO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
3 xícaras de água fervente
1 gomo de linguiça calabresa (seca)
2 batatas medias
2 cenouras medias
2 a 3 mandioquinhas (batata baroa)
2 fatias não muita grossas de abobora japonesa (casca dura)
repolho rasgado a gosto (opcional)
1 envelope de tempero tipo sazón para arroz
sal, alho e óleo a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em cubos nem muito grosso nem muito fino.

Frite até dourar.

Colocar o alho para fritar e refogar o arroz.

Colocar os legumes descascado e cortados em pedaços nem grande nem muito pequenos (a mandioquinha e a abobora cozinham mais rápidos).

Colocar o tempero e o sal.

Colocar a água.

Tampar a panela e assim que pegar pressão abaixar o fogo e contar 5 minutos, desligar a panela e deixar sair a pressão.

Quando for servir polvilhar queijo ralado por cima, fica bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49033-arroz-colorido-de-panela-de-pressao.html>