

ARROZ REFOGADO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz parboilizado
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 1 cenoura ralada
- 3 colheres de óleo
- Sal a gosto
- 4 xícaras de água fervendo

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o óleo, a cebola e o alho, refogue.

Coloque a cenoura e o arroz, refogue mais um pouco, coloque as 4 xícaras de água quente, o sal a gosto, mexa bem e tampe a panela.

Quando a pressão pegar deixe cozinhar por 5 minutos contados.

Desligue o fogo e tire a pressão da panela, destampe e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51045-arroz-refogado-na-panela-de-pressao.html>