ARROZ DE 7 MINUTOS(PRATICIDADE TOTAL)

INGREDIENTES

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola bem picada

1 tomate picado

1/2 pimentão verde picado

5 colheres de azeite

1 calabresa cortada em cubinhos (pode substituir ou acrescentar qualquer outro recheio: frango, charque, bacon, camarão)

1 lata de milho sem a água

10 azeitonas picadas

orégano a gosto

sal a gosto(fique a vontade para substituir o sal por qualquer caldo)

1 xícara de arroz

1/2 lata de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite e a calabresa para dourar.

Quando a calabresa estiver quase dourada, acrescente o alho e a cebola deixe dourar também.

Acrescente os demais ingredientes, exceto água.

Deixe refougar um pouco em seguida acrescente a água.

Tampe a panela de pressão ee conte 7 minutos.

Desligue e espere a pressão sair.

Fica uma delícia!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52472-arroz-de-7-minutos-praticidade-total.html