

ARROZ DE PENELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 colheres de azeite
1 dente de alho
1/2 cebola picada
100 g de salame picado
1 lata de milho
1 copo de requeijão
50 g de queijo parmesão ralado
2 xícaras de arroz cru
3 xícaras de água quente

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite, a cebola e o alho e frite até dourar.

Acrescente o milho, salame, arroz e frite 5 minutos mexendo sempre.

Adicione a água quente e tampe deixando ferver por 5 minutos após iniciado a pressão, desligue e deixe sair a pressão. Coloque o arroz em um refratário misture o requeijão.

Em cima o queijo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52709-arroz-de-penela-de-pressao.html>