

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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