



RECEITAS DA FIA

Arroz com Calabresa na Pressão

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-com-calabresa-na-pressao

Se você quer uma opção de jantar rápido e fácil, arroz com calabresa na pressão é o prato ideal, além de ficar super saboroso.

 25 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1/2 cebola picada
- 1 gomo de [linguiça calabresa](#) cortada em fatias
- 3 dentes de alho picados
- 2 xícaras (chá) de [arroz](#)
- 1 [cenoura](#) ralada
- 1 lata de [milho](#) escorrido
- Cheiro-verde a gosto
- 1/2 sachê de molho de tomate
- Sal a gosto
- 3 xícaras (chá) de água quente

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, esquente o óleo e refogue a cebola, a linguiça e o alho.
2. Adicione o arroz, a cenoura, o milho, o cheiro-verde e misture bem.
3. Acrescente o molho de tomate, o sal, a água quente, misture bem, tampe a panela e deixe pegar pressão no fogo alto.
4. Assim que pegar pressão, diminua o fogo, conte 3 minutos, desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha.
5. Agora é só servir.
6. Bom apetite.

www.receitasdafia.com