



Arroz Completo Na Panela De Pressão

Olá meus queridos e queridas, sejam bem-vindos, hoje vou ensinar a vocês a preparar essa receitinha de Arroz Completo Na Panela De Pressão, para você diferenciar no seu almoço ou jantar em família, inove sempre pessoal e surpreenda toda sua família, é de dar água na boca né, então experimente, é super fácil e prático de fazer, não tem segredo nenhum e o sabor é simplesmente divino.

Não fique de fora dessa, faça para toda a família e amigos, todos vão adorar e pedir muito mais, é o maior sucesso, vão se surpreender com o incrível resultado e claro os elogios já estão garantidos.

Então pegue seu caderninho e sua caneta, anote toda a receitinha e siga todo o passo a passo, não tem erro galerinha, agora sem mais delongas vamos nessa, mão na massa pessoal



INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 4 batatas cortadas em rodelas grossas
- 2 gomos de linguiça calabresa defumada, cortadas em rodelas
- 4 xícaras (chá) de água fria
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 tomate sem pele e sem semente picado
- Sal a gosto (se for necessário)
- 2 colheres de sopa de óleo

COMO FAZER ARROZ COMPLETO NA PANELA DE PRESSÃO MODO DE PREPARO

1. Coloque na panela de pressão o óleo, a cebola, e o alho, e refogue até que a cebola fique transparente.
2. Retire do fogo e coloque por cima desse refogado os ingredientes na seguinte ordem, formando camadas:
3. Batata, linguiça, tomate, temperos, arroz, caldo de galinha esfarelado, sal, e por último a água fria.
4. Tampe a panela e leve ao fogo.
5. Quando a panela começar a chiar, abaixe o fogo para médio, e conte 10 minutos.
6. Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha.
7. Não force a saída da pressão, pois, esse tempo com a pressão na panela desligada é necessário para o preparo da receita.

E se você gostou ou tem alguma sugestão deixe seu comentário lá em baixo que é muito importante para nós!

Compartilhe essa receita em seu facebook e curta nossa pagina [Pilotando Fogão](#).

Espero que vocês tenham gostado da **Receita De Arroz Completo Na Panela De Pressão** e fique atento a nossas novidades que estão chegando por ai, muita coisa boa que você não vai querer perder por nada, então fique ligado em nossas novidades!

Aproveite para seguir nosso instagram [@pilotandofogaopf](#)

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2019

Mkmouse