

ARROZ COM CARNE DE SOL NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de arroz

300 g de carne de sol de salgada e cortada em pedaços tamanho de sua preferência

1 cebola média cortada em cobos

1 pimentão verde medio

cebolinha

2 dentes de alho médio triturados

condimento misto ou tempero baiano a gosto

colorau

2 tomates médios cortados em cubos

suco de um limão

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a cebola, o pimentão e o tomate e deixe refogar até o tomate ficar molinho

Adicione a carne de sol de salgada e adicione os temperos em pó

Deixe a pressão sair e destampe a panela coloque o arroz e tampe a panela e quando começar a chiar conte mais quatro minutos e desligue o fogo e deixe sair a pressão e sirva

Se o arroz for parbolizado deixar quatro a cinco minutos se for branco deixe dois a três minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/952-arroz-com-carne-de-sol-na-panela-de-pressao.html>