

Como fazer Arroz de Panela e de Panela de Pressão



Receita básica para os iniciantes na cozinha. Sabe fazer arroz? Os que estão entrando neste mundo da cozinha irão sair daqui hoje fazendo o melhor arroz possível!

Existem dois tipos de arroz que você pode fazer. O arroz de panela normal e o arroz preparado na panela de pressão.

Arroz de Panela

Ingredientes

- 1 xícara de arroz branco;
- 2 xícaras de água;
- 1 colher de sopa de óleo ou azeite;
- Sal a gosto.

Instruções

Em uma panela, aqueça o óleo ou azeite em fogo médio.

Adicione o arroz e mexa por cerca de 1 minuto para que os grãos fiquem levemente dourados.

Cozimento

Adicione a água e o sal à panela. Mexa levemente.

Deixe a mistura ferver em fogo alto.

Reduzindo o Fogo

Assim que a água começar a ferver, reduza o fogo para o mínimo.

Cozimento em Fogo Baixo:

Cubra a panela com uma tampa e deixe o arroz cozinhar em fogo baixo por cerca de 15-20 minutos, ou até que a água seja absorvida e os grãos estejam macios.

Descanso:

Após o cozimento, deixe o arroz descansar tampado por mais alguns minutos antes de servir. Isso ajuda a deixar os grãos soltinhos.

Ingredientes extras

O arroz pode levar diversos ingredientes extras ou simplesmente nenhum. Vai um pouco da sua criatividade. Veja quais ingredientes extras você pode por que também deixará seu arroz uma delícia.

Arroz com Legumes Adicione legumes picados, como cenoura, ervilha e milho, para criar um arroz de panela mais colorido e nutritivo.

Arroz à Grega Acrescente legumes, como cenoura, vagem e pimentão, além de passas e castanhas. Essa variação traz um toque agridoce e crocante ao arroz.

Arroz de Forno Depois de pronto, coloque o arroz em um refratário, cubra com queijo ralado e

leve ao forno para gratinar.

Arroz de Panela de Pressão

Ingredientes

- 1 xícara de arroz branco;
- 1,5 xícaras de água;
- 1 colher de sopa de óleo ou azeite;
- Sal a gosto;

Como preparar

Refogando o Arroz

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo ou azeite e refogue o arroz por cerca de 1 minuto.

Adicionando Água e Cozinhando

Adicione a água e o sal à panela de pressão.

Feche a panela e leve ao fogo alto até que a pressão seja alcançada.

Cozimento sob Pressão

Assim que a panela atingir a pressão, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe por cerca de 5 minutos.

Resfriamento e Abertura

Retire a panela do fogo e deixe-a resfriar naturalmente antes de abrir.

Descanso e Servir

Após abrir a panela, deixe o arroz descansar por alguns minutos antes de servir.

Ingredientes extras

Arroz de Carne: Acrescente pedaços de carne ou frango antes do cozimento para criar uma refeição completa.

Arroz de Feijão: Adicione feijão cozido e temperado ao arroz, criando um prato rico em proteínas.

Arroz de Pimentão: Refogue pimentões coloridos junto com o arroz para um toque de sabor e



cor.

Lembre-se de ajustar as quantidades de água, óleo e sal conforme o número de porções desejado. O arroz é uma base versátil que pode ser adaptada a diversas variações e ingredientes, permitindo que você crie pratos saborosos de acordo com suas preferências.

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)