MACARRÃO PENNE COM LINGUIÇA CALABRESA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

azeite a gosto

1 cebola grande picadinha

2 gomos e meio de linguiça calabresa cortados em cubos do tamanho de sua preferência

1 estrato de tomate

1 creme de leite

pimenta-do-reino a gosto

1 pacote de macarrão penne

3 sachês de tempero pronto para massas

3 sachês de tempero pronto sabor nordestino

cheiro-verde a gosto

1 copo de requeijão

molho barbecue (opcional)

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e a cebola na panela de pressão e deixe a cebola fritar um pouco

Ponha a linguiça calabresa e frite um pouco mais

Coloque o estrato de tomate, o creme de leite e os temperos

Coloque 1 litro de água

Coloque o macarrão para cozinhar

Acrescente o cheiro

O molho deve cobrir o macarrão todo

Tire a pressão, abra a panela e coloque o requeijão e se quiser mais um pouco de cheiro

No prato, coloque um pouco de barbecue e o macarrão com molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12257-macarrao-penne-com-linguica-calabresa-na-panela-de-pressao.html