

MACARRÃO COM ARROZ NA PANELA DE PRESSÃO (MARROZ)

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de macarrão
1 e 1/2 xícara (chá) de arroz lavado
1 dente grande de alho
2 colheres (sopa) de margarina
3 salsichas picadas
1/2 sachê de molho de tomate pronto
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 litro de água fervente

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, derreta a margarina e doure o alho.

Adicione a salsicha e deixe fritar por alguns segundos.

Em seguida, adicione o arroz e mexa.

Coloque o macarrão, o molho de tomate, o sal e a pimenta-do-reino, mexa e despeje a água fervente até cobrir.

Tampe, espere a panela começar a chiar e conte 5 minutos.

Após os 5 minutos, espere sair completamente a pressão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/14857-macarao-com-arroz-na-panela-de-pressao-marroz.html>