

# MACARRÃO TALHARIM NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 500 g de macarrão talharim
- 1 lata de milho
- 1 linguiça calabresa
- 1 colher de sopa de alho
- 1 tempero em pó de galinha
- 2 sachês vermelhos de tempero pronto
- água até cobrir o macarrão
- 1 caixa de creme de leite
- 150 g de queijo e presunto picado
- 1 sachê de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Doure a linguiça cortada em rodela.

Acrescente o alho.

Refogue.

Acrescente os outros ingredientes, menos o queijo.

Acrescente a água até cobrir o macarrão.

Deixe cozinhar por 5 minutos na panela de pressão.

Quando pronto coloque no recipiente desejado e finalize com o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16667-macarrao-talharim-na-panela-de-pressao.html>