

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 rodelas.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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