

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-macarrao-talharim-na-panela-de-pressao.html>