

MACARRONADA SABOROSA

INGREDIENTES

2 linguiças calabresa ou a de seu gosto (defumada)

2 cebolas média picadas

350 g de molho de tomate pronto

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 e 1/2 cubos de caldo de costelinha ou carne

1 litro de água quente

500 g de massa tipo penne

2 colheres (sopa) de óleo de milho ou canola

2 colheres (sopa) de bacon picadinho

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) molho inglês

1 colher (sopa) de molho de gergelim (opcional)

pimenta e manjeriço a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, em fogo médio, aqueça o óleo e frite o bacon e a linguiça cortada em meia-lua. Acrescente a cebola picada e deixe refogar por uns 10 minutos.

Adicione a água quente, o molho de tomate, o extrato de tomate, o molho inglês, o molho de gergelim, a pimenta, o manjeriço e os cubos de caldo.

Quando levantar fervura, adicione a massa e o creme de leite.

Feche a panela de pressão e cozinhe por 5 minutos contados após iniciada a pressão.

Desligue e deixe sair a pressão antes de abrir.

Acrescente o queijo parmesão ralado e sirva em seguida acompanhado de uma boa salada de rúcula com tomate ou outra de seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18880-macarronada-saborosa.html>