

# MACARRÃO 3 MINUTOS

## INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

750 g de carne moída

2 cebolas grande

3 dentes de alho

2 colheres de margarina

2 sachês de molho de tomate

2 latas de creme de leite

500 g de queijo ralado (sua preferencia)

1 litro de água

orégano a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque as cebolas e o alho bem picadinhos para refogar na margarina.

Em seguida, coloque a carne moída e refogue-a bem, para que não fique com gosto de sangue.

Após refogar a carne acrescente o macarrão cru, o molho de tomate, o creme de leite e mexa tudo.

Acrescente a água até cobrir o macarrão, dois dedos acima não mais que isso.

Coloque sal a gosto e tampe a panela, assim que pegar pressão conte 3 minutos e desligue.

Abra a panela, coloque o queijo ralado, o orégano e mexa bem.

Tampe a panela novamente, deixe descansar por 10 minutos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19730-macarrao-3-minutos.html>