

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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