

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DO MIRO

INGREDIENTES

1 kg de macarrão (penne ou parafuso)
250 g de presunto cortado em cubinhos
250 g de muçarela cortada em cubinhos
50 g de bacon (aproximadamente)
1 tablete de caldo de carne dissolvido
3 gomos de linguiça toscana ou semelhante, sem pele (opcional)
1 lata de pomarola
1 cebola pequena ralada
3 dentes de alho
azeite
2 caixas de creme de leite
cheiro-verde (opcional)
seleta de legumes (opcional)
azeitona (opcional)
chimichurri desidratado
1 e 1/4 litro de água
queijo meia cura ralado (a gosto)

MODO DE PREPARO

Num fio de azeite, refogue o alho, a cebola, o bacon e a linguiça “desmanchada”.

Acrescente a água, o pomarola, o chimichurri, o caldo de carne pré-dissolvido, e ferva.

Acrescente o macarrão, a seleta (no caso, de legumes crus) e tampe a panela de pressão.

Quando pegar pressão, espere 3 minutos e apague o fogo acrescentando o presunto, a muçarela, a azeitona, o creme de leite e o cheiro-verde.

Misture tudo e coloque em um refratário.

Salpique o queijo meia cura a vontade e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20379-macarrao-de-panela-de-pressao-do-miro.html>