

MACARRÃO NA PRESSÃO COM ATUM

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso de 500 g
- 1 litro de água
- 2 pacotes de molho de tomate
- 2 latas de atum sólido
- 1 caldo de galinha
- orégano a gosto
- coentro a gosto
- cebolinha picados a gosto
- 1 colher (café) rasa de açúcar para quebrar um pouco da acidez do molho de tomate
- queijo parmesão ralado a gosto para salpicar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, adicione a água, o molho de tomate, o atum, o caldo de galinha, o orégano, o coentro, a cebolinha e o açúcar.

Leve ao fogo alto até ferver, depois adicione o macarrão e misture.

Tampe a panela e quando começar a chiar, baixe o fogo para médio e conte 3 minutos.

Desligue o fogo, depois deixe sair a pressão espontaneamente.

Quando sair toda pressão, abra a panela e sirva em seguida com o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20522-macarrao-na-pressao-com-atum.html>