

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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