

# MACARRÃO DE PANELA CREMOSO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão de sua preferência  
200 g de carne moída  
1 lata de milho (pode ser com ervilhas)  
1 caixinha de creme de leite  
200 g de presunto em cubos ou fatias pequenas  
300 g de mussarela  
2 sachês de tempero pronto em pó para carnes ou 2 cubos de caldo de carne  
orégano a gosto  
cheiro-verde picado a gosto  
óleo o suficiente para refogar a carne moída  
alho amassado  
sal  
1 copo de molho de tomate (200 ml)

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o óleo, o alho amassado com o sal e deixe fritar.

Coloque a carne moída e refogue bem.

Acrescente, aproximadamente, 1 litro de água na panela.

Coloque a massa de macarrão na panela e coloque também o molho de tomate, e o tempero em pó ou caldo de carne.

Tampe a panela e deixe cozinhar na pressão por 20 minutos.

Após o prazo, destampe a panela e prove o tempero e o cozimento do macarrão, se estiver cru deixe mais um pouco na pressão (tem massas que demoram mais).

Quando o cozimento do macarrão estiver pronto, e o tempero acertado, coloque o creme de leite e o presunto, misture bem.

Desligue o fogo, e despeje a mussarela, salpique cheiro-verde e orégano

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21283-macarrao-de-panela-cremoso.html>