

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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