

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO CREMOSO

INGREDIENTES

azeite de oliva

1 cebola picada

1 gomo de calabresa picada

molho de tomate

1 creme de leite

2 tabletes caldo de legumes

1 tomate picado

macarrão penne

salsinha picada

200 g de mussarela picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela à parte, coloque 500 ml de água para ferver.

Coloque os tabletes de caldo de legumes até que derreta.

Coloque uma colher de azeite em uma panela de pressão e adicione a cebola picada.

Quando a cebola estiver translúcida (em ponto de dourar) coloque a calabresa picada.

Deixe a calabresa fritar um pouco com a cebola e o azeite, na sequência coloque o molho de tomate pronto na panela de pressão.

Coloque o creme de leite.

Despeje na panela de pressão o caldo de legumes dissolvido, coloque o tomate picado.

Acrescente 1 pacote de macarrão penne na panela de pressão junto com os ingredientes acima.

Coloque a salsinha picada.

Mexa até que o macarrão fique embaixo do líquido, em fogo baixo.

Quando ferver, coloque na pressão.

Quando pegar pressão, conte 5 minutos e desligue.

Por fim, abra a panela de pressão e misture a mussarela picada.

Sirva em uma travessa de vidro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22475-macarrao-de-panela-de-pressao-cremoso.html>