

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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