

MACARRONADA NA PRESSÃO GRATINADA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrao parafuso
- 1 cebola media
- 1 caixa pequena de creme de leite
- 1 caixa de molho de tomate
- 2 dentes de alho
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
cheiro-verde
- 2 sache de kinor (frango ou carne) e oregano
- 1 litro e 100ml de agua
- 150 gramas de presunto fatiados bem fino
- 150 gramas de queijo fatiados bem fino

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue o alho e a cebola até dourar.

Coloque meio copo d'água, acrescente o knorr e o orégano.

Mexa e coloque o molho de tomate, milho, ervilha e o creme de leite, mexa novamente.

Coloque o restante d'água e por último o macarrão.

Tampe a panela e coloque para pegar pressão, depois que pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos.

Após ter retirado a pressão da panela, adicione um punhado do cheiro-verde e mexa com um garfo, com muito cuidado pra não amassar o macarrão.

Despeje o macarrão em uma travessa de vidro ou assadeira e cubra-o com uma camada de presunto e uma camada de queijo.

Por cima, salpique um pouquinho de cheiro-verde.

Coloque no forno pra gratinar e derreter o queijo, retire quando o queijo estiver dourado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22807-macarronada-na-pressao-gratinada.html>