

MACARRONADA NA PRESSÃO GRATINADA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso

1 cebola média

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 sachês de Knorr (frango ou carne) e oregano

1 litro e 100ml de água

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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