

MACARRÃO DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso
1 sachê de pomarola
900 g de carne moída
corante e tempero a gosto
400 g de mussarela ralada
400 g de presunto ralado
orégano para polvilhar
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque temperos, corante na panela de pressão junto com carne moída e refogue.

Após a carne moída estar frita, junte a pomarola e misture bem.

Junte o macarrão parafuso cru e misture bem, adicione água ate cobrir todo macarrão e tampe a panela de pressão.

Espere dá a pressão, conte 3 minutos e tire do fogo.

Misture presunto, parte da mussarela e creme de leite.

Vire na travessa, cubra com o que sobrou da mussarela e polvilhe com orégano.

Asse até derreter mussarela e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23213-macarrao-de-pressao.html>