

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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