

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO COM CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

1 gomo de linguiça calabresa

1 sachê de molho de tomate pronto

1 litro de água, aproximadamente

3 dentes de alho

sal a gosto

azeite a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, doure a calabresa com o alho e o azeite.

Acrescente o macarrão, o molho de tomate, o sal e a água, até cobrir o macarrão.

Misture e tampe a panela, conte 5 minutos após o início da pressão, desligue o fogo e deixe sair a pressão.

Coloque o macarrão numa travessa e polvilhe o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23779-macarao-na-panela-de-pressao-com-calabresa.html>