

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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