

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO (CALABRESA)

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de extrato de tomate
- 1 caixa de milho com ervilha
- 1 cebola pequena (use apenas metade)
- 1 calabresa grossa (cortada em cubinhos pequenos)
- 1 caldo knorr (cubo)
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Refogue no óleo a cebola e a calabresa já picadas (faça o refogado na panela de pressão).

Adicione o creme de leite e o extrato de tomate, mexa e acrescente o milho com ervilha.

Coloque a água e tampe a panela parcialmente até ferver.

Quando levantar fervura, acrescente o macarrão e, se quiser, acerte o sabor com uma pitadinha de sal.

Tampe a panela e quando ela apitar pegando pressão, conte 5 minutos exatos e leve-a para baixo da torneira, para retirar toda a pressão imediatamente.

Despeje em uma travessa e sirva em seguida, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24382-macarrao-na-panela-de-pressao-calabresa.html>