

MACARRÃO COM QUEIJO CREMOSO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

350 g de macarrão penne ou conchinha

1/2 cebola

2 dentes de alho

1/2 calabresa

1 pedaço de bacon

1 sachê de molho de tomate

pimenta-do-reino

orégano

creme de leite

200 g de mussarela ralada

folhinhas de manjerição

cebolinha e salsinha

tomate

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho até a cebola dourar e acrescente a calabresa e o bacon.

Deixe dourar e então adicione o macarrão, o tomate e o molho de tomate.

Misture e adicione água fervente até cobrir o macarrão.

Feche a panela e depois pegar pressão conte 4 minutos.

Depois que sair a pressão, destampe a panela e adicione as folhinhas de manjerição, salsinha, coentro, pimenta-do-reino, mussarela e o creme de leite.

Misture tudo e está pronto para servir.

Prove o sal no final e só então o adicione se necessário.

Adicione queijo ralado no final, fica uma delícia!

O recheio você pode variar, coloque pedacinhos de frango, de carne, milho verde, ervilha, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24389-macarrao-com-queijo-cremoso-na-pressao.html>