

# MACARRÃO TUNADO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão de sua preferência (aumente a quantidade dependendo do tanto de pessoas)

500 g de carne moída (patinho, acém, ...)

2 cebolas médias cortadas em rodela

2 tomates médios cortados em rodela

8 salsichas picadas

2 e 1/2 de requeijão cremoso

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga

azeitonas, milho, palmito e outros condimentos a gosto

1 lata de molho de tomate

água

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne como desejar.

Em uma panela de pressão, derreta a manteiga, acrescente a carne moída e refogue.

Quando a carne pegar cor e começar a soltar água, faça uma camada de cebola em cima dela e outra de tomate.

Acrescente as salsichas ferventadas e picadas por cima do tomate formando também uma camada.

Acrescente os outros condimentos de sua preferência e coloque o requeijão cremoso.

Acrescente o macarrão e coloque água o quanto bastar para não queimar a panela.

Depois de pegar pressão, conte de 7 a 10 minutos.

Depois de pronto, acrescente o molho de tomate, deixe ferver com a panela destampada até incorporar e verifique o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25735-macarrao-tunado.html>