

MACARRÃO COM MOLHO DE QUEIJO OUDA NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de macarrão tipo espiral (ou outra massa de sua preferência)
- 1 colher de azeite
- 100 ml de creme de leite
- 50 ml de leite
- 2 colheres de roux (farinha de trigo misturado na manteiga derretida)
- 150 g de queijo gouda
- salsa a gosto
- 1 colher (chá) de sal
- medalhão de carne e tomate cereja (opcional)

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Coloque 2 copos de água, ligue a panela de pressão e deixe até começar a ferver (formar bolhas na água).

Acrescente o macarrão, o azeite e o sal.

Misture por uns 30 segundos e feche a panela, deixando pegar pressão.

Deixe por 5 minutos e desligue a panela, retirando a pressão.

Retire a água e reserve o macarrão.

MOLHO:

Molho: Ligue novamente a panela e coloque o leite, até ficar bem quente.

Acrescente o roux, o creme de leite, a salsa e o queijo.

Misture até o queijo derreter completamente e o molho ficar com uma consistência elástica (mais ou menos 3 minutos).

Coloque sobre o macarrão e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26861-macarrao-com-molho-de-queijo-ouda-na-panela-de-pressao-eletrica.html>