

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA DA ANDREZZA

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso (ou o da sua preferência)

1 cebola média picadinha

1 tomate médio picado

500 g de carne moída

azeitonas picadas a gosto

1 lata de molho de tomate pronto

1 caixinha de creme de leite

água

300 g de queijo mussarela picado em cubos

temperos a gosto (sal, alho, pimenta-do-reino e orégano)

2 colheres de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Ligue a panela de pressão elétrica, coloque na função cozinhar sem pressão por uns 20 minutos, mais ou menos, para que ela aqueça.

Quando aquecer, coloque o óleo, doure o alho e a cebola.

Após dourar, refogue a carne moída.

Acrescente os tomates picados, deixe murchar um pouco.

Coloque as azeitonas, a lata de molho de tomate, 1 medida da lata (de molho de tomate) de água e o creme de leite, misture.

Acrescente temperos a gosto, o sal, 1 pitada de pimenta-do-reino e um pouco de orégano.

Cuidado com a quantidade de sal, pois a receita fica bem encorpada e cremosa, pode ser que o sal ressalte um pouco.

Não precisa deixar ferver.

Após acertar o sabor, coloque o macarrão, acrescente água o suficiente para cobri-lo, 2 dedos acima.

Misture novamente, feche a panela e coloque na função cozinhar na pressão.

Ajuste a panela para cozinhar por 5 minutos.

Após este tempo, retire a pressão da panela, misture.

Coloque o queijo mussarela em cubos e misturar devagar, para que o queijo derreta.

Pronto!

Passe para um refratário e sirva com uma boa salada verde.

Adoro!

Pode ser feita na panela de pressão convencional do mesmo jeito e com o mesmo tempo de pressão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27792-macarrão-de-panela-de-pressão-eletrica-da-andreza.html>