

MACARRÃO 3 MINUTOS NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (tipo parafuso)

2 caixinha de molho de tomate ou extrato

2 caixinhas de creme de leite

1 caixinha de catchup

1 kg de carne moída

1 tomate grande picadinho

1 cebola grande picadinha

coentro picadinho (a vontade)

1 sachê de sazón (sabor sua preferência)

4 dentes de alho bem amassados

óleo para refogar

água (o suficiente para cobrir o macarrão na panela de pressão)

1 colher de manteiga

1 copo de requeijão

250 g de mussarela

250 g de presunto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MACARRÃO:

Para o macarrão: Na panela de pressão, coloque o pacote de macarrão parafuso, o extrato de tomate, sal, catchup e água até cobrir o macarrão, tampe a panela e depois de pegar pressão conte, exatamente, 3 minutos e desligue.

Retire a pressão, leve ao fogo novamente mais sem tampar a panela, adicione o restante do requeijão e 1 caixinha de creme de leite, deixe cozinhar por mais 1 minuto e desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa untada com manteiga, despeje um pouco do molho, coloque um pouco do presunto e queijo por cima, coloque o macarrão e por cima o restante do molho, coloque o restante do presunto e do queijo.

Leve ao forno até o queijo derreter.

Está pronto o seu macarrão.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28660-macarrão-3-minutos-na-pressão.html>