

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.

Esta pronto o seu macarrão.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28660-macarrao-3-minutos-na-pressao.html>