

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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