

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO (MISTO)

INGREDIENTES

1 cebola picada
2 dentes de alhos picados
2 colheres de manteiga ou margarina
bacon e calabresa já assados
300 g presunto
300 g queijo
camarão (opcional)
milho verde
azeitona (opcional)
1 caixa de creme de leite
2 pacotes de molho pronto ou caseiro
1 pacote de macarrão (500 g)
2 tabletes de knorr

MODO DE PREPARO

CAMARÃO:

Camarão: Em uma panela, coloque 1 pouco azeite de oliva, 1 colher de margarina ou manteiga de garrafa, 1 knorr. Acrescente o camarão e deixe secar toda a água e ficar bem dourado. Estar pronto para colocar no macarrão.

MACARRÃO:

Macarrão: Na panela de pressão, frite a cebola e o alho picados, na manteiga, acrescente 1 pitada de sal e cominho.

Coloque o knorr (deixa dourar).

Coloque o macarrão cru na panela de pressão.

Acrescente os molhos.

Coloque a água, até cobrir o macarrão.

Tampe a panela e deixe durante uns 10 minutos, quando pegar a pressão, desliga.

Ao abrir a panela, joga o queijo, presunto (em cubos), calabresa, bacon, o milho e camarão já frito.

Finalize com o creme de leite e mexa até dissolver.

Acrescente o orégano e azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29260-macarrao-na-panela-de-pressao-misto.html>