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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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