

MACARRÃO CREMOSO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso ou penne

azeite

2 dentes de alho

1 cebola grande

1 pacote de molho pomarola

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de extrato de tomate

2 cubinhos de caldo de galinha

200 g de queijo mussarela

200 g de presunto

1 litro e 1/2 de água

1 pacote de queijo parmesão ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a cebola e o alho no azeite.

Quando bem dourados acrescente o molho pomarola, o extrato de tomate, água e o caldo de galinha.

Acrescente o macarrão quando o molho já estiver borbulhando e feche a pressão.

Quando a panela der pressão conte 3 minutos e desligue.

Tire toda a pressão e abra.

Acrescente o presunto, mussarela e o creme de leite.

Sirva com queijo parmesão no prato (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29663-macarao-cremoso-na-pressao.html>