

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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