

# MACARRONADA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 2 calabresas
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 1 tablete de knorr
- 1 pacote de macarrão
- 1 caixa de molho de tomate de 500 ml
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 litro de água (dependendo do tamanho da sua panela, coloque um pouco menos)

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, doure a cebola, o alho e 1 knorr até obter um dourado aparente.

Acrescente a calabresa e espere que ela frite.

Depois acrescente o molho, espere até que ele comece a criar bolhas e acrescente a água.

Coloque o macarrão quando a água ferver, tampe a panela.

Espere 5 minutos depois que a panela começar a soltar o vapor, e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29690-macarronada-de-pressao.html>