

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>