

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO EM 20 MINUTOS

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne ou parafuso
1 caixinha de creme de leite
1 pacote de molho de tomate
300 g de carne ou frango
1/2 cebola picada
2 dentes de alho moídos
50 g de azeitonas picadas
sal a gosto
2 colheres de sopa de óleo
água suficiente para cobrir o macarrão
pimentão a gosto
200 g de parmesão
1/2 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Com o alho, cebola e sal tempere a carne/frango(reserve).

Na panela de pressão coloque o óleo e doure a carne/frango.

Após dourar a carne acrescente o molho de tomate, o macarrão, água e o caldo de carne.

Coloque a cebola picada e a azeitona.

Tampe a panela de pressão.

Leve ao fogo alto até que pegue pressão.

Após pegar pressão, abaixe o fogo e espere de 5 a 10 minutos, tempo suficiente para o cozimento do macarrão.

Depois desse tempo abra a panela de pressão e verifique se o macarrão já está cozido.

Caso esteja coloque em um recipiente, acrescente o creme de leite e misture.

Por fim jogue o parmesão por cima.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29890-macarrao-de-panela-de-pressao-em-20-minutos.html>