

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO RÁPIDO

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão tipo espaguete ou de sua preferência
500 ml de água
1 sachê de molho de tomate sabor bolonhesa ou de sua preferência
1 caixa (200 g) de creme de leite com soro
1 caldo knorr de galinha
300 g de calabresa defumada cortada em rodela (tipo fina, portuguesa ou paio)
1/2 cebola média em rodela fina
milho verde e ervilha
1 lata de atum ralado ou sardinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa junto com a cebola em rodela em uma frigideira com óleo.
Em uma panela de pressão junte todos os ingredientes, inclusive a calabresa com as cebola fritas.
Cozinhe em fogo alto e após pegar pressão marque 5 minutos.
Em seguida desligue o fogo e retire a pressão.
Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30825-macarrao-de-panela-de-pressao-rapido.html>