

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 rodelas (tipo fina, portuguesa ou paio)

1/2 cebola média em rodelas finas

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 rodelas em uma frigideira com óleo.

Em uma panela de pressão junte todos os ingredientes, inclusive a calabresa com as cebolas 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-macarao-de-panela-de-pressao-rapido.html>