

# 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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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