

MACARRÃO RÁPIDO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

200 g de macarrão penne ou parafuso

1 caldo de carne

3 colheres de extrato de tomate

1 colher de sopa de azeite

1 dente de alho

folhas de salsinha a gosto

1 pitada de manjeriço desidratado

água

demais temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite.

Coloque os demais ingredientes e água até cobrir o macarrão.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos depois que pegar pressão.

Desligue a panela e espere a pressão sair.

Se o caldo ainda não estiver encorpado, deixe ferver por mais alguns minutos sem a pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31522-macarrao-rapido-na-panela-de-pressao.html>