

MACARRÃO DE PRESSÃO DA MÁH

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite
1 pacote de macarrão parafuso
1 sachê de molho de tomate
1 caixa ou lata de creme de leite sem soro
500 g de patinho moído
1 cebola picada
4 dentes de alho
400 g de mussarela ralada
1 caldo de picanha
1 pitada de pimenta-do-reino
cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o azeite, acrescente a cebola e o alho e refogue.

Em seguida coloque a carne moída e o caldo de picanha.

Quando a carne fritar acrescente o molho de tomate e em seguida o macarrão.

Coloque água até cobrir e feche.

Quando pegar pressão conte de 5 a 7 minutos, dependendo da sua panela.

Abra a panela e acrescente o creme de leite, o cheiro verde e a mussarela ralada, misture tudo. Se preferir despeje em um refratário e jogue a mussarela por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32973-macarrao-de-pressao-da-mah.html>