

MACARRÃO FÁCIL NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão tipo penne ou parafuso
- 300 g de carne moída ou se desejar calabresa e bacon a gosto
- 1 sazón que desejar
- 1 cebola
- 1 tomate
- quanto baste de óleo
- 1 lata de molho de tomate
- 1 lata de creme de leite
- Tempero a gosto
- 1 litro e 100 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque a água ferver com o sazón.

Na panela de pressão, frite o bacon primeiro e reserve (para que o bacon não passe do ponto), depois frite a carne moída ou a calabresa e adicione o bacon novamente.

Adicione a cebola e deixe fritar uns minutos.

Adicione o tomate e deixe cozinhar uns minutos.

Adicione o molho de tomate e o creme de leite.

Adicione a água e os temperos a gosto e acerte o sal.

Coloque o macarrão, misture bem e tampe a panela e conte 7 a 8 minutos.

Está pronto! Se desejar, polvilhe queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33512-macarrao-facil-na-panela-de-pressao.html>