

MACARRÃO FÁCIL NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1/2 calabresa toscana
- 1/2 pacote de macarrão parafuso
- 1/2 cebola picada
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 copo americano de creme de leite
- 1 sachê de sazón de legumes (amarelo)
- 1 copo americano de extrato de tomate
- água o suficiente para cobrir o macarrão

MODO DE PREPARO

- Na panela de pressão coloque o óleo, a cebola e a calabresa, refogue bem.
- Depois acrescente o macarrão, o creme de leite, o sazón e o extrato de tomate.
- Complete com água fervente até cobrir tudo.
- Quando pegar pressão contar 5 minutos e está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34955-macarrao-facil-na-pressao.html>