

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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