

# 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-macarao-facil-na-pressao.html>