

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo parafuso
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 1/2 kg de carne moída
- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 colher (café) de fermento em pó
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de água fervente
- 300 g de muçarela ralada no ralo grosso
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo na panela de pressão e refogue o alho picado e a cebola até murchar.

Acrescente a carne e mexa até começar a dourar.

Adicione o molho de tomate e mexa.

Dissolva o fermento no creme de leite e coloque na panela.

Junte a água fervente, o sal e o macarrão.

Mexa devagar, tampe a panela e cozinhe por três minutos.

Desligue a panela e espere acabar a pressão.

Abra a panela e transfira para um refratário untado metade do macarrão.

Cubra-o com metade da muçarela e espalhe por cima o macarrão restante.

Finalize com uma camada de muçarela restante e leve para gratinar.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36125-macarrao-de-panela-de-pressao-com-creme-de-leite.html>