

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída (paleta, acém)

1 copo de água

1 lata de creme de leite (300 g)

1 sachê de molho de tomate pronto (300 g)

De 5 a 10 dentes de alho (depende do quanto a pessoa gosta desse tempero, eu coloquei 10 pequenos)

1/2 cebola

500 g de macarrão (fusilli, penne)

100 g de queijo mussarela picadinho

100 g de presunto picadinho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse o alho com o sal e corte a cebola em rodela. Doure o alho e após acrescente a cebola. Ela vai ficar molinha.

Acrescente a carne e deixe-a cozinhar mas não perder toda a água.

Acrescente o molho de tomate, o creme de leite, o macarrão, a água e mexa até misturar.

Acrescente o queijo, o presunto, misture e tampe a panela.

Depois que pegar a pressão, deixe 5 minutinhos, retire a pressão, ponha em uma travessa, e está pronto seu macarrão!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36597-macarrao-de-panela-de-pressao-com-carne-moida.html>