

# MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão pene
- 2 pacotes de molho de tomate
- 500 g de carne moída
- 1 linguiça calabresa
- 1 pedaço médio de bacon
- sal a gosto
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 colher de chá de óleo

## MODO DE PREPARO

Corte a linguiça e o bacon em pedacinhos pequenos.

Coloque os pedaços do bacon na panela de pressão junto com o óleo.

Junte a linguiça e deixe fritar.

Em seguida coloque a carne moída e use sal a gosto e outros temperos que preferir.

Quando a carne moída já estiver frita coloque o molho de tomate e deixe até que ferva.

Assim que ferver coloque o macarrão e feche a panela de pressão por 5 minutos.

Quando abrir a panela despeje o macarrão em uma travessa, coloque o creme de leite e misture.

Coloque o queijo ralado e leve ao forno por 5 minutos para encorpar o molho. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36910-macarrao-de-panela-de-pressao-especial.html>