

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM PRESSA

INGREDIENTES

3 a 4 colheres de óleo
1 dente de alho
cebola a gosto
tempero a gosto
1/2 kg de carne moída
1 sachê de molho de tomate
1 pacote de macarrão parafuso ou pene

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, o alho e a cebola e frite-os até dourar.
Refogue a carne, tempere de acordo com seu gosto.
Despeje o sachê de molho de tomate e complete com água.
Acrescente o macarrão.
O líquido da panela tem que cobri-lo, se necessário acrescente mais água.
Tampe a panela, quando pegar pressão conte de 5 a 7 minutos.
Desligue e em seguida destampe.
Sirva e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38441-macarrao-de-panela-de-pressao-com-pressa.html>