

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>