

MACARRÃO NA PRESSÃO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

2 linguiças calabresas em rodelas
cebola picada ou ralada a gosto
1 litro de água fervente
2 latas de molho de tomate pronto
1 cubo de caldo de galinha caipira
500 g de macarrão tipo parafuso ou penne
1 lata de creme de leite com soro
queijo mussarela ou parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Leve a panela de pressão ao fogo médio com azeite e frite as linguiças.

Adicione a cebola e deixe amolecer.

Coloque a água, o molho de tomate e o caldo de galinha caipira.

Depois de ferver acrescente o macarrão e o creme de leite.

Feche a panela e espere pegar pressão.

Cozinhe por 5 minutos contados a partir do momento que a panela começar a chiar.

Deslique e retire adicionando a mussarela ou parmesão na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38745-macarrao-na-pressao-com-linguica.html>