

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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