

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DA JU

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo parafuso ou penne
500 g de molho de tomate
1 lata de creme de leite
1 caldo de galinha
1 gomo de calabresa fatiada em rodela (sem pele)
1 copo de água (mais ou menos)
sal, salsinha e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, frite a calabresa com um pouco de óleo ou azeite. No lugar da calabresa, pode ser colocado salsicha fatiada ou até carne moída.

Acrescente a cebola picada, a salsinha, mexendo sempre.

Despeje o molho de tomate e o caldo de galinha (ou outro caldo de sua preferência), e deixe ferver um pouco.

Acrescente o macarrão e o creme de leite e misture bem.

Então despeje a água até que cubra o macarrão, sem exceder muito. Mexa bem.

Tampe a panela de pressão, e deixe ferver em fogo baixo. Quando levantar fervura, conte 3 minutos e desligue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39696-macarrao-de-panela-de-pressao-da-ju.html>