

MACARRÃO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

2 dentes de alho e cebola picada
1 colher de óleo
1 sachê de molho de tomate
1 pacote de macarrão de parafuso
1 pote de creme de leite
400 g de mussarela
2 caldos knorr de carne
400g de carne moída

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão colocar o alho e a cebola.
Deixar fritar um pouco, refogue a carne moída.
Colocar o molho e deixar ferver uns minutos.
Em seguida coloque o macarrão e tampe a panela.
Quando pegar pressão deixar por cerca de 5 minutos.
Depois colocar o creme de leite e misture bem.
Pique a mussarela e coloque por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41164-macarrao-com-mussarela.html>