

# MACARRÃO DE 5 MINUTOS

## INGREDIENTES

- 2 gomos de linguiça calabresa
- 1 pacote de 500 g de macarrão parafuso
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 tablete de caldo knorr de carne
- 3 medidas de água (use o sachê do molho de tomate)
- 200 g de presunto
- 200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Picar a linguiça calabresa em cubos ou rodelinhas e fritar na panela de pressão.

Acrescente o molho de tomate e o caldo knorr.

Coloque a água.

Espere levantar fervura e acrescente o macarrão.

Marque 5 minutos assim que pegar pressão.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, o presunto e a mussarela cortados em cubos.

Sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42486-macarrao-de-5-minutos.html>