

# MACARRÃO NA PRESSÃO SIMPLES

## INGREDIENTES

Macarrão gravata ou canudo

2 caixas de creme de leite

2 a 3 caixas de molho de tomate

Alho

1 tablete de caldo knorr

## MODO DE PREPARO

Primeiramente soque o alho e depois coloque-o para dourar (na panela de pressão).

Depois de dourar o alho, coloque 200 a 300 ml de água, deixe ferver.

Coloque o macarrão dentro, mexa e experimente se está bom de sal.

Deixe ferver e coloque na pressão, a partir do momento que pegar pressão conte 3 minutos e desligue o fogo.

Coloque dentro o molho e o creme de leite, mexa e coloque na pressão novamente.

A partir do momento que pegar pressão conte mais 3 minutos. Desligue o fogo.

No fundo do refratário forra-o de mussarela e presunto a gosto.

Jogue o macarrão dentro do refratário. Cubra com queijo ralado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43231-macarrao-na-pressao-simples.html>