FUSILLI NA PRESSÃO

INGREDIENTES

250 g de macarrão fusilli

300 g de carne moída

1 pacote de molho pronto pomarola tradicional

1/2 copo de requeijão

1/2 cebola

1 tomate pequeno

1 xícara de alho poró picado

1/2 colher de chá de gengibre ralado (em excesso fica só com o gosto do gengibre então cuidado)

1 dente de alho

1 colher de sopa de manteiga

pimenta-do-reino a gosto

sal marinho a gosto (ou tradicional se não tiver)

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue na panela de pressão com a manteiga: o gengibre e o alho com o sal e a pimenta.

Acrescente o alho poró, refogue.

Acrescente a cebola, o tomate, refogue mais um pouco.

Coloque a carne moída e deixe cozinha na água que cria mexendo até fritar.

Acrescente o molho pronto.

Coloque o macarrão e misture.

Coloque água quente somente até cobrir o macarrão e tampe panela.

Quando pegar pressão aguarde 1 minuto e desligue a panela.

Misture o requeijão, coloque o orégano e sirva.

dicas: para deixar al dente corte a pressão colocando a panela embaixo d'água. se não, deixe a pressão sair por si só.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44270-fusilli-na-pressao.html