

# MACARRÃO DE PRESSÃO DO AGUILAR

## INGREDIENTES

- 250 g de macarrão penne ou parafuso
- 1 dente de alho picado
- 1/2 cebola picadinha
- 1 linguiça tipo calabresa ou portuguesa (200 gramas)
- 1 molho tomate pronto de sua preferência
- 1 colher de mesa de extrato de tomate
- 1 e 1/2 de caldo de carne
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 1 pitada de orégano
- 1 colher de mesa de maionese
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 50 g de bacon picado
- 1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Frite bem a bacon e linguiça, depois acrescente o alho e a cebola e refogue (na própria panela de pressão).

Acrescente o molho pronto, o caldo de carne, o sal, orégano, maionese, açúcar, extrato de tomate, água e por último o creme de leite mexa bem e coloque o macarrão cru e mexa mais um pouco e complete com água até cobrir o macarrão em 1 centímetro.

Tampe a panela de pressão, após pegar pressão conte 4 minutos e desligue, espere a pressão sair e sirva com queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44730-macarrao-de-pressao-do-aguilas.html>