

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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