MACARRÃO COM LINGUIÇA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 colheres de óleo

500 g de linguiça calabresa sem pele

1 cebola média picada

1 pimentão pequeno

1 cheiro-verde

1 lata de tomate sem pele

3 copos de 200ml de água

sal e pimenta a gosto

2 latas de molho de tomate

500 g de macarrão ninho (espiral)

salsa picada e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão aqueça o óleo e doure a linguiça.

Acrescente a cebola,o pimentão, o cheiro verde e o tomate.

Tempere com sal e a pimenta e refogue por um minuto.

Adicione o molho de tomate e o macarrão.

Acrescente a água.

Feche a panela e deixe cozinha por três minutos após o início da pressão.

Abra a panela depois que a pressão sair e transfira a massa para um recipiente de vidro.

Polvilhe a salsa e o queijo e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45217-macarrao-com-linguica-na-pressao.html