MACARRÃO NA PRESSÃO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de macarrão gravatinha

1 lata de molho de tomate

1 lata de milho

1 cebola cortada em cubos

3 dentes de alho picado

1 lata de creme de leite

2 cubos de caldo de carne

300 g de carne moída

azeite

Pimenta-do-reino a gosto

Queijo mussarela, salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque um fio de azeite a cebola, o alho e deixe dourar bem.

Coloque a carne, os cubos de caldo de carne e a pimenta-do-reino a gosto.

Deixe cozinhar, quando começar a fritar coloque a lata de milho e o molho de tomate.

Depois é só mexer bem e colocar o macarrão.

Acrescente água até cobrir, tampe a panela.

Assim que pegar pressão conte 1 minuto.

Tire a pressão, destampe e coloque o de creme de leite.

Misture tudo.

Agora é só colocar em uma travessa, salpicar com salsinha e queijo mussarela.

Sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45360-macarrao-na-pressao-com-carne-moida.html