

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45360-macarrao-na-pressao-com-carne-moida.html>