

MACARRÃO DE CARNE SECA E LEITE DE COCO (PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

- 300 g de macarrão tipo parafuso
- 250 g carne seca desfiada e dessalgada
- 200 ml leite de coco
- 1 xícara de molho de tomate
- 1/2 cebola picadinha
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- água quente o suficiente para cobrir os ingredientes
- 1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o azeite com a cebola e doure.

Junte a carne seca e refogue.

Junte o molho de tomate.

Adicione o creme de leite e espere levantar fervura. Adicione a pimenta e o sal se necessário. Coloque o macarrao e cubra com agua o suficiente para cobrir todos os ingredientes. Tampe a panela e deixe cozinhar por cinco minutos após começar a apitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45650-macarrao-de-carne-seca-e-leite-de-coco-panela-de-pressao.html>