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.

©2025 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