MACARRÃO ZÁZ-TRÁZ

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pacote de macarrão tipo parafuso

2 latas de molho de tomate

1 lata de creme de leite

300 g de mussarela

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a carne moída, depois coloque o molho, o creme de leite, a água e mexa.

Tampe a panela, quando começar a pegar pressão conte 3 minutos, desligue o fogo e deixe sair toda pressão.

Coloque em uma travessa, cubra com a mussarela e leve no forno só para derreter.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45725-macarrao-zaz-traz.html