

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>