MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

250 g de macarrão parafuso

200 g de linguiça defumada

200 g de bacon

200 ml de molho de tomate

1 cubo de caldo knor de carne

1 caixa de creme de leite

50 g de alho amassado

tempero verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o bacon.

Frite bem frito, depois coloque a linguiça e continue fritando.

Acrescente o alho e deixe dourar, junte o molho de tomate e acrescente o macarrão, coloque meia panela de água, o caldo knorr e o sal, deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Desligue e jogue o creme de leite e o tempero verde e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45856-macarrao-na-panela-de-pressao-com-creme-de-leite.html