

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO LUCENILDA E PAULINHO

INGREDIENTES

½ cebola

200 g de carne moída

2 sazóns

1 pacote de macarrão espiral de 500 g

1 pomarola

2 xícaras de água

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão refogue 1/2 cebola, alho e um fio de azeite, depois a carne moída, uma pitada de colorau e sal a gosto, deixe refogar por alguns minutos até secar a água da carne.

Acrescente o pomarola, o sazón, a água, depois o macarrão, mexa e verifique se está bom de sal.

Tampe a panela, quando pegar pressão conte 5 minutos.

Desligue e espere um pouco.

Destampe e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46143-macarrao-de-panela-de-pressao-lucenilda-e-paulinho.html>