MACARRÃO FEITO NA PANELA DE PRESSÃO.

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo parafuso (500 g)

1 sachê de molho de tomate pronto

1 lata de creme de leite sem soro

1 litro de água quente

300 g de carne moída

150 g de mussarela ralada

150 g de presunto ralado

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de óleo

Sal á gosto

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, refogue o alho e a cebola até murcharem, junte a carne moída e mexa ate que ela fique esbranquiçada.

Acrescente o molho de tomate e o creme de leite, mexa bem.

Junte a água já quente, acerte o sal e coloque o macarrão, e o fermento (que serve para que fique cremoso)

tampe a panela e depois que começar a pegar pressão deixe cozinhar por 3 minutos.

Desligue e deixe a pressão sair sozinha.

Em uma travessa unte com margarina e coloque a metade do macarrão, acrescente a mussarela e o presunto e cubra com o restante do macarrão.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno até a mussarela derreta.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47303-macarrao-feito-na-panela-de-pressao-2.html