

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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