MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DA CINTIA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso

1 sachê de molho de tomate

A mesma medida (do sache) de água

Tempero a gosto

sal a gosto

1/2 gomo de linguiça calabresa(ou salsicha,carne moída e bacon)

200 g de mussarela em cubos

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de Pressão,coloque óleo, e os temperos de sua preferencia.

Acrescente a linguiça calabresa.

Quando estiver tudo frito coloque o molho de tomate e a água

Coloque o macarrão , e a mussarela.

Feche a panela de pressão.

A partir do momento em que pegar pressão conte mais 5 minutos e desligue.

Abra e acrescente o creme de leite.

Esta pronto, sirva na mesma hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47808-macarrao-de-panela-de-pressao-da-cintia.html