

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DA CINTIA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 sachê de molho de tomate
- A mesma medida (do sachê) 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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