ESPAGUETE DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 colher sopa de azeite

1 cebola pequena ralada

1 lata de molho de tomate

1 lata de atum

1 lata de creme de leite

2 colheres de sopa de azeitonas picadas

3 latas de água (use a lata de creme de leite vazia para medir)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

300g de macarrão tipo espaguete

1/2 xícara de chá de cheiro verde picado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite e leve ao fogo até aquecer.

Adicione a cebola e frite até ela murchar e ficar transparente.

Junte o molho de tomate, o atum, o creme de leite, as azeitonas, a água, sal e a pimenta.

Misture até encorpar.

Junte o macarrão, tampe e cozinhe por 7 minutos após a panela começar a chiar.

Retire do fogo, deixe sair toda a pressão, abra e sirva polvilhado com o cheiro verde.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48012-espaguete-de-pressao.html