

MACARRÃO SOGRITII

INGREDIENTES

500 gr de macarrão parafuso (fusilli)
2 dentes de alho amassados
1 xícara de farofa temperada
1 tomate maduro sem pele e sem sementes picado
1/2 cebola picada
cheiro verde a vontade
1 lata de creme de leite
sal a gosto
1 xícara de molho de tomate
1/2 xícara de água
1/4 xícara de molho shoyu
1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão junte a água, o molho de tomate, o shoyu, o creme de leite e o macarrão.

Tampe e leve ao fogo alto até pegar pressão, baixe o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos.

Em uma frigideira refogue no azeite o tomate, a cebola o alho e o cheiro verde.

Tempere com um pouco de sal. Acrescente a farinha e reserve.

Desligue no tempo a panela de pressão e despeje o conteúdo em um refratário. Cubra com o recheio de farofa e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48021-macarrao-sogritii.html>