MACARRÃO COM SARDINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

4 dentes de alho picados

1 cebola picada

1 xícara (chá) de molho de tomate

2 latas de sardinha sem espinhas

1 tomate sem pele e sem sementes picado

2 xícaras (chá) de creme de leite

2 xícaras (chá) de água

1 sachê de caldo de peixe

500 g de macarrão tipo parafuso

1 punhado de coentro picado

5 fatias de presunto

5 fatias de queijo tipo prato

1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, refogue o alho e a cebola no azeite. Acrescente o molho de tomate, a sardinha, o tomate, o creme de leite, a água e o caldo de peixe. Deixe ferver e coloque o macarrão. Feche a panela e assim que iniciar a pressão, deixe cozinhar por 3 minutos. Retire a panela do fogo, espere sair a pressão, abra a panela e coloque o coentro e o pimentão. Distribua o macarrão em uma travessa, cubra com o presunto, o queijo e salpique o orégano. Leve ao forno para derreter o queijo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48351-macarrao-com-sardinha-na-pressao.html