MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DO DUDU

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

1 lata de molho de tomate (ou aqueles sachês de molho pronto para macarrão/pizza)

1 lata de atum ralado ou sardinha

1 caixa de creme de leite

2 cubos de caldo de galinha picados ou 2 pacotinhos de Sazon

3 colheres (sopa) de manteiga

Sal a gosto

350 g de presunto picado em quadrinhos

350 g de mussarela picado em quadrinhos

50 g de azeitonas

50 g de passas

20 g de alcaparras

1 cebola

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o macarrão, molho de tomate/pizza, o atum/sardinha, caldo de galinha/Sazón, manteiga e sal.

Coloque água até cobrir e misture bem todos os ingredientes (após alguns testes resolvi fazer com água, pois após seguir a maioria das receitas, que não mandam usar água, nunca ficava legal, aproveitei para mudar alguns ingredientes para meu gosto, e ficou divina).

Leve ao fogo até a panela pegar a pressão. A partir daí conte 4 minutos.

Nesse intervalo, frite a cebola na manteiga até dourar. Misture o creme de leite e assim que abrir a panela coloque-o, e em seguida, coloque o presunto, a azeitona, a passas, alcaparras e por fim a mussarela.

Aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48715-macarrao-de-panela-de-pressao-do-dudu.html