

# 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/Sazon, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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