MEU MACARRÃO CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

400 g de carne moída

1 lata de creme de leite

1 lata de molho de tomate

1 copo de requeijão cremoso

1 tablete de caldo de carne

1 pacote de queijo parmesão ralado

Água

MODO DE PREPARO

Primeiro, frite a carne moída como de costume na panela de pressão, acrescentando o tablete de caldo de carne.

Depois que a carne estiver pronta, ainda com o fogo aceso, acrescente o creme de leite, o molho de tomate, o requeijão cremoso e uma medida da lata de água, e mexa até ficar homogêneo.

Assim que começar ferver, acrescente o macarrão e mexa para acomodá-lo, acrescentando água até cobrir totalmente o macarrão.

Feche a panela de pressão, e mantenha no fogo médio até iniciar a pressão.

Após 5 minutos na pressão, desligar o fogo e deixar a panela soltar a pressão sozinha para poder abri-la.

Depois de aberto, pode-se acrescentar o queijo parmesão ralado e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50304-meu-macarrao-cremoso.html