

# MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO DA POLI

## INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 1 tablete de caldo de sua preferência (galinha, legumes ou carne)
- 1 lata de sardinha ou atum
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1/2 lata de milho verde
- 100 g de cebola picada como preferir
- 4 colheres de molho de tomate
- 1/2 pacote de macarrão parafuso
- 4 salsichas picadas (pode ser descartada se preferir)
- 100 g de mussarela ralada
- Cheiro verde de sua preferência
- 1 colher de chá de cumim

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão com exceção do macarrão adicione todos os ingredientes, misture bem e deixe ferver. Acrescente o macarrão e feche a panela. Quando começar a dar pressão, deixe cozinhar entre 5 a 7 minutos e desligue. Quando acabar a pressão, acrescente a mussarela e o cheiro verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50628-macarrao-na-panela-de-pressao-da-poli.html>