

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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