

# MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1/2 cebola picada

1 colher de óleo

1 dente de alho

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

1/2 pacote de macarrão tipo tortiglione e tubete

Extrato de tomate a gosto

Creme de leite a gosto

Queijo tipo parmesão

1 sachê de sazón vermelho

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o óleo, o alho amassado e a carne moída, frite.

Depois coloque a cebola e os outros temperos: pimenta-do-reino, sazón, sal.

Pegue o extrato e misture com a carne moída, dê uma refogada, depois coloque 3 e 1/2 copos grandes de água e coloque na pressão, deixe por mais ou menos 3 a 4 minutos.

Se estiver macio o macarrão e o caldo grosso, desligue o fogo e coloque o queijo ralado o quanto baste e o creme de leite o quanto baste também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51500-macarrao-de-panela-de-presao-com-carne-moída.html>