MACARRONADA DE CARNE BOVINA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500g de macarrão pene

400g de carne bovina moída

1 cubo de caldo knorr sabor carne esfarelado

1 lata de creme de leite

1 molho bolonhesa

1 litro e 200 ml de água

coentro e cebola picados

100g de mussarela

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na panela de pressão, menos a mussarela e a carne bovina, que vai ser colocada em uma travessa toda a carne e por cima a mussarela.

Coloque a panela de pressão no fogo por 7 minutos.

Quando estiver pronta coloque na travessa e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52059-macarronada-de-carne-bovina-na-panela-de-pressao.html