MACARRÃO RÁPIDO DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 dente de alho amassado

cebolinha e salsinha ou coentro a gosto

sal a gosto

mussarela a gosto

apresuntado a gosto

1 copo americano de massa de tomate

6 copos americanos de água

1 lata de creme de leite, a gosto, se desejar

500 g de macarrão parafuso ou o que desejar

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque a carne, alho, sal e um pouquinho de óleo.

Frite a carne mexendo, acrescente a cebolinha, a salsinha e o copo de massa de tomate.

Faça aquele molho bem gostoso.

Após o molho pronto use o mesmo copo da massa de tomate pra medir a quantidade de água e deixe ferver.

Após quente adicione o macarrão, mexa e tampe a panela, não esquecendo que a água tem que cobrir o macarrão.

Tampe a penela, quando começar a pegar pressão espere 5 minutos e desligue.

Retire a tampa e dê uma mexida.

Caso o macarrão esteja duro deixe mais um pouquinho colocando mais um pouquinho de água para que não grude no fundo.

Adicione o creme de leite e mexa.

Retire da panela e coloque em uma forma.

Cubra o macarrão com apresuntado e mussarela.

Se desejar leve o ao forno para dar uma gratinada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52429-macarrao-rapido-de-pressao.html