

MACARRÃO COM SARDINHA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

2 latas de sardinhas

1 lata de molho de tomate

1 pimentão verde picado

1 tomate picada

2 xícaras de chá de água

3 colheres de sopa de coentro picado

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a cebola e o alho no azeite ou óleo.

Depois coloque o molho de tomate, as sardinhas, o tomate picado, o creme de leite, o pimentão picado, o coentro e a água.

Deixe ferver e coloque o macarrão ainda cru. Feche a panela de pressão, assim que iniciar a pressão, deixe cozinhar por 3 minutos.

Retire a panela do fogo e espere sair toda pressão, depois é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53064-macarao-com-sardinha-na-panela-de-pressao.html>