

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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