MACARRÃO DELEITE

INGREDIENTES

1 litro e 250 ml de água

300 g de carne moída

1 lata de pomarola tradicional

1 pacote de macarrão tipo pena

1 copo de requeijão

100 g de mussarela

Óleo

Sal

Cebola e alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a carne no óleo, cebola e alho.

Após refogar a carne coloque a água, o macarrão, a pomarola e o sal a gosto.

Mexa bem para que não grude no fundo.

Quando a panela pegar pressão conte aproximadamente 10 minutos.

Pegue uma forma (marinex) e unte-a com o requeijão.

Tire a panela do fogo e despeje o macarrão na marinex. Cubra com a mussarela e se preferir polvilhe salsa desidratada ou orégano.

Leve ao forno preaquecido até dourar e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53413-macarrao-deleite.html