

MACARRONADA NA PRESSÃO BY CINARA BRASERO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
500 g de macarrao parafuso
2 latas de pomarola
2 latas água (lata da pomarola)
2 latas de creme leite
1 pacote de queijo ralado (parmesão)
sal a gosto
1 colher (sopa) de açúcar
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída à sua preferência.

Acrescente as latas de pomarola, a água, o sal, o açúcar, os cremes de leite, o queijo ralado, misture e coloque o macarrão.

Tampe a panela e conte a partir do momento em que tampar a panela 7 minutos.

Depois dos 7 minutos deixe sair a pressão naturalmente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53985-macarronada-na-pressao-by-cinara-brasero.html>