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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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