

MACARRÃO DIFERENTE DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho bem amassado

1/2 kg de carne moída (de sua preferência)

Temperos à gosto de sua preferencia

1 lata de milho verde

Azeitonas picadinhas

500 g de macarrão (tipo parafuso)

2 latas de molho de tomate (de sua preferência)

1 lata de creme de leite (de sua preferência)

1 lata de água (use a mesma lata do molho para medida)

100 g presunto (picado em cubinho)

200 g queijo mussarela (ralada ou em fatias)

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo e a cebola em uma panela de pressão deixe fritar, logo em seguida acrescente o alho deixe dourar mais um pouco, acrescente a carne moída e os temperos e deixe refogar.

Depois que a carne moída estiver bem refogada acrescente o milho verde, as azeitonas picadas, o macarrão, o molho de tomate, a água e o creme de leite e mexa bem tampe a panela e deixe cozinhar mais ou menos de 3 a 5 minutos.

Desligue o fogo e deixe sair a pressão da panela.

Logo em seguida coloque o conteúdo da panela em um refratário de vidro acrescente o presunto picado em cubinhos, misture e para finalizar cubra com o queijo mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54109-macarao-diferente-de-panela-de-pressao.html>