MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO (CAPRICHADO)

INGREDIENTES

2 cebolas grandes cortadas em pequenos cubos

5 tomates grandes cortados em pequenos cubos

1/2 cabeça de alho

1/2kg de carne moída

1 calabresas cortadas em cubos

1/2 kg de macarrão tipo Penne (Pena)

1 caixinha de aproximadamente 340g de polpa ou molho de tomate

Azeite, sal, salsa, cebolinha, noz-moscada, louro em pó e manjericão a gosto

3 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a cebola para frigir no azeite. Depois de quase dourada, acrescente o alho. Depois acrescente a carne moída e a calabresa cortada em cubos, tempere com sal, louro em pó, salsa, cebolinha, noz-moscada, manjericão e deixe refogar.

Após refogar, acrescente o tomate e deixe que ele se desmanche. Acrescente a poupa de tomate, todo o macarrão ainda cru e água suficiente para cobrir o macarrão.

Tampe a panela de pressão e deixe em fogo médio até começar a fazer o barulhinho da pressão. Conte 3 minutos a partir do momento que o barulho começar e desligue.

Retire com cuidado a pressão da panela, abra, acrescente o creme de leite, misture ao macarrão e o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55065-macarrao-de-panela-de-pressao-caprichado.html