

MACARRÃO RÁPIDO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola picada
- 1/2 kg de sobrecoxa sem pele picada
- 2 tomates picados
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate
- 2 cubos de caldo de galinha caipira
- 250 g de macarrão penne
- 1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça 1 colher (sopa) de óleo e doure 1 cebola picada e 1/2 kg de sobrecoxa sem pele picada.

Junte 2 tomates picados, 3 colheres (sopa) de extrato de tomate, 2 cubos de caldo de galinha caipira dissolvido em 4 xícaras (chá) de água fervente e 250 g de macarrão penne.

Tampe a panela e cozinhe por 10 minutos, contado a partir do início da pressão.

Retire do fogo, abra a panela, junte uma lata de ervilha e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55390-macarrao-rapido-na-pressao.html>