

MACARRÃO RAPIDO 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 inicio 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/55390-macarrão-rapido-na-pressão.html>