MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso ou penne

1 gomo de linguiça calabresa

1 caixinha de creme de leite

1 molho de tomate

1/2 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque um fio de azeite e frite a cebola e o alho.

Em seguida de uma ligeira fritada na calabresa.

Acrescente então o molho de tomate e o creme de leite, misture bem.

Acrescente então os temperos de preferência (sal, sazón, orégano) e adicione 1 litro de água e o macarrão, mexa bem todos os ingredientes na panela e tampe, conte 12 minutos da hora em que fechou a tampa.

Apague o fogo.

Caso ainda esteja um pouco duro, feche a panela e deixe por mais 3 minutos.

Sirva em um recipiente, logo em seguida, pois o creme de leite encorpa bem no macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55673-macarrao-de-panela-de-pressao-com-linguica-calabresa.html