

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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