

MACARRÃO 20 MINUTOS

INGREDIENTES

500 gramas de macarrão tipo pene

1 litro de água

1 lata de molho de tomate pronto

1 lata de creme de leite com soro

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 calabresa picada

1 tablete de caldo de carne

1 tomate picado

1/2 pimentão picado

salsa e cebolinha a gosto

queijo parmesão a gosto

sal agosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão junte a cebola o alho a calabresa e doure por uns minutos.

Coloque a água o caldo,o molho pronto,o creme de leite o tomate e o pimentão, acerte o sal.

Mexa tudo.

Feche a panela e quando começar a ferver marque 10 minutos e desligue.

Retire a pressão passe para um refratário e salpique a salsa e cebolinha por cima, coloque queijo parmesão e sirva quente.

Dica: caso queira incrementar mais, pode colocar um molho de carne de sua preferência por cima, depois de retirado da panela de pressão, e levar ao forno pra gratinar com mussarela, fica mais gostoso ainda.

Se utilizar outra massa, prefira massas curtas, pois o creme fica bem encorpado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/55887-macarrao-20-minutos.html>