

MEU MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

100 g de carne moída
150 g de bacon picadinho
1 gomo de linguiça calabresa
1 tomate grande sem semente
1 pimentão verde
1 cebola grande batidinha
1 cebolinha avontade
1 cubo de caldo de bacon
1 sachê de sazón vermelho
Alho, sal e pimenta-do-reino à vontade
1 caixinha de creme de leite
300 g de presunto ralado
300 g de mussarela ralada
1 litro de água
1 pacote de macarrão parafuso

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela para aquecer com um fio de óleo, frite o bacon junte a calabresa e deixe fritar.

Em seguida coloque a carne e deixe fritar mas um pouco.

Coloque os temperos, o tomate o pimentão a cebola e a cebolinha, coloque o litro de água, o creme de leite e espere abrir fervura.

Junte o macarrão, mexa, tampe a panela, quando pegar pressão por cinco minutos destampe a panela, despeje em um refratário.

Coloque o presunto e a mussarela, salpique orégano por cima e leve ao forno quente para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56147-meu-macarrao-de-panela-de-pressao.html>