MEU MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

100 g de carne moida

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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