MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM CALABRESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

1 calabresa

1 cebola

1 dente de alho

1 sachê de caldo pronto

1/2 sachê de molho de tomate

1/2 caixa de creme de leite da pequena

1/2 pacote de macarrão parafuso

água para cobrir o macarrão

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, acrescente as colheres de óleo, em seguida, a calabresa em rodelas, depois a cebola e o alho picados

Deixe

Em seguida, acrescente o sachê de caldo pronto, depois coloque o molho de tomate, o creme de leite e mexa até ficar tudo misturado

Coloque o macarrão parafuso e mexa novamente

Em seguida e por fim, acrescente a água até cobrir

Deixe até pegar pressão, depois, deixe por mais cinco minutos e desligue

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6048-macarrao-de-panela-de-pressao-com-calabresa.html