MACARRÃO CREMOSO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 calabresa cortada em cubos pequenos

1 pacote de macarrão tipo parafuso ou penne

1 pacote (grande) de molho de tomate pronto

4 copos de caldo de galinha ou legumes

1 caixinha de creme de leite

2 a 3 colheres de requeijão (opcional)

1/2 xícara de ketchup (opcional)

1 colher (sopa) de mostarda (opcional)

2 a 3 dentes de alho

1 tomate grande cortado em cubos médios

1 cebola roxa média corta em cubos pequenos

1 maço de cheiro-verde

queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça na panela de pressão um pouco de óleo ou manteiga, a cebola e o alho

Adicione a calabresa e frite até ficar no ponto

Adicione o tomate e o cheiro

Adicione o molho de tomate, o creme de leite, requeijão, ketchup e a mostarda; mexa bem

Acrescente a massa (crua) à mistura e vá colocando o caldo de galinha/legumes até cobrir; se necessário, faça mais caldo, pois a massa não pode ficar seca (tem que cozinhar bem e ficar cremosa)

Após pronto, acrescente o queijo mussarela e orégano

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9544-macarrao-cremoso-na-panela-de-pressao.html