MACARRÃO CREMOSO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g macarrão penne

1 gomo de linguiça defumada

1 lata de creme de leite

1 lata de molho de tomate

400 ml de água

1 caldo de carne

1 cebola média picada

2 dentes de alho

200 g mussarela

sal a gosto

pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, a cabela e a linguiça defumada no azeite em uma panela de pressão

Adicione o molho de tomate, creme de leite, água e o caldo de carne

Adicione o macarrão e tampe a panela

Marque 3 minutos após pegar pressão e desligue a panela

Após a pressão sair completamente, abre a panela, adicione a mussarela e misture

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9949-macarrao-cremoso-de-panela-de-pressao.html