

MACARRÃO CREMOSO DE 5 MINUTOS! FAÇO SEMPRE E AMO!

INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne moída
- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 lata de pomarola tradicional
- 1 caldo de carne
- 1 caldo de tomate
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere a carne do seu gosto.

Deixe ela cozinhar com a própria água que ela produz

Coloque o caldo de carne e o caldo de tomate e deixe ela cozinhar até secar toda a água.

Cuidado com o tempero, porque carne moída salga fácil.

Quando a carne estiver começando a fritar, coloque a lata de pomarola.

Quando começar a ferver, coloque o pacote de macarrão e misture bem.

Cubra com água, uns 2 cm acima do macarrão (para cobrir tudo e sobrar um pouco de água).

Coloque a tampa na panela de pressão.

Quando der pressão, desligue, tire a pressão, misture o creme de leite e coloque em uma travessa para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15535-macarrao-cremoso-de-5-minutos-faco-sempre-e-amoi.html>