

MACARRÃO CREMOSO NA PANELA DE PRESSÃO RAPIDEZ E SABOR EM UMA RECEITA IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite
1 copo de queijo cremoso
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de cebola ralada
 $\frac{1}{4}$ xícara(chá) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) rasa de alho ralado
2 colheres (chá) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque a linguiça calabresa picada, a cebola, o azeite, leve ao fogo médio e deixe refogar bem.

Adicione o alho, mexa bem, coloque o molho de tomate, o sal e a água. Misture bem para incorporar.

Acrescente o macarrão, mexa para agregar e tampe a panela, assim que levantar pressão deixe cozinhar por 1 minuto.

Dica: Tampe a panela com a tampa molhada, assim a pressão pega mais rápido.

Retire do fogo, e deixe a pressão sair normalmente. Destampe a panela, acrescente o queijo, o creme de leite e a salsinha.

Misture delicadamente para incorporar todos os ingredientes.

Sirva em seguida esse espetáculo de macarrão cremoso na panela de pressão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16332-macarrao-cremoso-na-panela-de-pressao-rapidez-e-sabor-em-uma-receita-irresistivel.html>