

# MACARRÃO CARAMUJO COM CARNE DE PANELA

## INGREDIENTES

500 g de macarrão caramujo  
500 g de coxão duro  
2 tomates  
1 cebola  
3 dentes de alho amassados ou picados  
1 sachê de molho de tomate  
1 colher (sopa) de creme de cebola  
1 colher (chá) de páprica picante  
1 colher (chá) de tempero pronto  
1 colher (chá) de alecrim  
3 folhas de louro  
azeite

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão

Frite tudo e adicione a carne

Junte o louro, creme de cebola, alecrim, páprica, acerta o sal e um copo de água de 400 ml

Quando pegar pressão, deixe 30 minutos

Verifique o cozimento

Adicione o sachê de molho de tomate

Enquanto a panela de pressão está fechada, cozinhe o pacote inteiro de macarrão conforme orientação do fabricante

Ponha um fio de azeite

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1719-macarrao-caramujo-com-carne-de-panela.html>