

MACARRÃO CREMOSO COM CALABRESA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso ou penne

3 dentes de alho amassados

1 cebola

1 molho de tomate tradicional

400 a 500 ml de água ou até cobrir o macarrão

1 potinho de requeijão (na falta dele pode substituir por um creme de leite)

pimenta-do-reino e temperos a gosto

1 e 1/2 calabresa (proporção para 1 pacote de 500 g de macarrão)

MODO DE PREPARO

Frite as calabresas picadinhas em cubinhos pequenos

Adicione o alho, frite mais um pouco e adicione o molho de tomate

Após isso, tampe a panela e depois que começar a assobiar conte de 3 a 4 minutos para desligar o fogo

O macarrão fica muito bom com cebola frita estilo batata palha e um creme de milho rústico

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2800-macarao-cremoso-com-calabresa-na-panela-de-pressao.html>