

MACARRÃO DE PRESSÃO EXPRESS DA VIVI

INGREDIENTES

350 g de carne moída
1 pedaço de bacon pequeno
1/2 calabresa
4 dentes de alho grandes
1 cebola pequena
250 g de macarrão parafuso ou pene cru
2 sachês de molho de tomate
1 lata de milho
1 pacote de azeitonas fatiadas
sal e temperos a gosto
1 colher de margarina e um fio de azeite
água
2 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Coloque o alho e a cebola para dourar na panela de pressão com um fio de óleo e em seguida adicione o bacon e a calabresa picada

Em seguida coloque o macarrão e o refogue um pouco, em seguida coloque os dois sachês de molho de tomate e caso precise água até cobrir

Adicione a manteiga, o azeite e as folhas de louro, tampe a panela e depois que pegar a pressão marque de 8 a 10 minutos

Dica

Use carne moída previamente cozida (coloque por 4 minutos no microondas e escorra a água)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/420-macarrao-de-pressao-express-da-vivi.html>