

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
500 g de macarrão parafuso
300 g de mussarela sem fatiar (ou queijo ralado)
1 calabresa
1 caixa de molho de tomate
1 caixa de creme de leite
1 litro de água
tempero e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a calabresa em cubos e frite
Depois que a carne moída estiver pronta, adicione a calabresa frita
Despeje 1 litro de água fervente na panela
Adicione o creme de leite e mexa
Assim que pegar pressão, conte exatos 3 minutos e desligue o fogo
E, por cima, coloque a mussarela (de preferência, ralada) ou o queijo ralado
Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/515-macarrao-na-panela-de-pressao.html>