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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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