

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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