

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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