

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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