

MACARRÃO CREMOSO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g macarrão penne
1 gomo de linguiça defumada
1 lata de creme de leite
1 lata de molho de tomate
400 ml de água
1 caldo de carne
1 cebola média picada
2 dentes de alho
200 g mussarela
sal a gosto
pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho, a cebola e a linguiça defumada no azeite em uma panela de pressão
Adicione o molho de tomate, creme de leite, água e o caldo de carne
Adicione o macarrão e tampe a panela
Marque 3 minutos após pegar pressão e desligue a panela
Após a pressão sair completamente, abra a panela, adicione a mussarela e misture
Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9949-macarrao-cremoso-de-panela-de-pressao.html>