



RECEITAS DA FIA

Macarrão cremoso na panela de pressão

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-cremoso-na-panela-de-pressao

Confira essa receita de Macarrão de Panela de Pressão é uma opção prática, rápida e deliciosa.

Macarrão cremoso na panela de pressão

 30 min

 10 porções

Ingredientes

- 500g de [carne moída](#)
- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 sachê de molho pomarola
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 pacote de [creme de cebola](#)
- 1 lata de creme de leite
- cheiro verde
- 1 cebola picadinha
- 1 dente de alho amassado

Modo de Preparo

1. Tempere a carne com alho, cebola e leve ao fogo para refogar.
2. Deixe ela cozinhar com a própria água que ela produz
3. Coloque o caldo de carne, deixe ela cozinhar até secar toda a água.
4. Cuidado com o tempero, para não salgar a carne.
5. Quando a carne estiver começando a fritar, coloque a lata de pomarola.
6. Deixe ferver, coloque o pacote de macarrão e misture bem.
7. Cubra com água, acrescente o creme de cebola, uns 2 cm acima do macarrão (para cobrir tudo e sobrar um pouco de água).
8. Coloque a tampa na panela de pressão.
9. Quando der pressão, desligue, tire a pressão, misture o creme de leite e o cheiro verde coloque em uma travessa para servir.
10. Bom apetite!