RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

MACARRONADA NA PANELA DE PRESSãO

Dificuldade

Fácil

Preparo

15 min

Rendimento

6 porções

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite ½ cebola picada 1 dente de alho amassado 250 gramas de carne moída, presunto, calabresa ou bacon ½ lata de molho de tomate ou tomate triturado 2 latas de água (medir com a lata do molho de tomate) 500 gramas de macarrão da sua preferência 1 caixa de creme de leite 100 gramas de queijo ralado 1 colher de chá de sal pimenta do reino a gosto cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Coloque a panela de pressão no fogo médio baixo e adicione o azeite, a cebola e o alho. Deixe por 1-2 minutos ou até amolecer, mexendo de vez em quando para evitar queimar. Em seguida coloque a carne e misture com a cebola e o alho. Deixe cozinhar por mais uns minutinhos, para a carne fritar ligeiramente Junte o molho de tomate e a água e espere ferver, sem tampar. Depois acrescente os demais ingredientes: o creme de leite, o macarrão cru, o sal e a pimenta do reino. Misture tudo, tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 7 minutos. Conte o tempo após a panela começa a chiar. Abra a panela de pressão e confira a textura: se a massa ainda estiver crua ou se o molho estiver muito líquido, deixe ferver por 2-3 minutos, sem tampar. Quando estiver pronto desligue o fogo e misture o cheiro verde e o queijo ralado, para uma cremosidade.