

MACARRÃO CARAMUJO COM CARNE DE PANELA

INGREDIENTES

500 g de macarrão caramujo
500 g de coxão duro
2 tomates
1 cebola
3 dentes de alho amassados ou picados
1 sachê de molho de tomate
1 colher (sopa) de creme de cebola
1 colher (chá) de páprica picante
1 colher (chá) de tempero pronto
1 colher (chá) de alecrim
3 folhas de louro
azeite

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão

Frite tudo e adicione a carne

Junte o louro, creme de cebola, alecrim, páprica, acerte o sal e um copo de água de 400 ml

Quando pegar pressão, deixe 30 minutos

Verifique o cozimento

Adicione o sachê de molho de tomate

Enquanto a panela de pressão está fechada, cozinhe o pacote inteiro de macarrão conforme orientação do fabricante

Ponha um fio de azeite

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1759-macarrao-caramujo-com-carne-de-panela.html>