



IPTU
Premiado

QUEM PAGOU EM DIA
concorrerá a um caminhão de prêmios
www.DRACENA.SP.GOV.BR

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

PREFEITURA DE DRACENA
EDUARDO MULLER

O sorteio será dia 03/03 às 19h30
Praça da Matriz

CULINÁRIA

MACARRÃO COM CALABRESA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1- 1 pacote de macarrão penne, parafuso, ou gravatinha
- 2- 1 caixinha de extrato/polpa/molho de tomate
- 3- 2 caixinha (a mesma medida da caixinha do molho) de água
- 4- 1 lata de creme de leite
- 5- 1 cebola média picada
- 6- 3 gomos de calabresa picados em rodela finas

- 7- Sal a gosto

- 8- Óleo ou azeite para refogar a cebola e a calabresa

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela de pressão, doure a cebola e a calabresa.
- 2- Após dourar, adicione o sal, o molho, as 2 medidas de água, o macarrão e o creme de leite.

- 3- Se o macarrão não tiver completamente coberto, coloque mais água.

- 4- Misturar bem, adicionar o sal e fechar a panela.

- 5- Contar 5 minutos a partir do momento em que a panela fizer pressão.

- 6- Polvilhe queijo ralado e bom apetite.

