

LASANHA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 cebola

5 dentes de alho

100 g de bacon picados em cubos

1/2 kg de macarrão penne

1 lata de extrato de tomate

1 lata de creme de leite

3 cubos de caldo de carne

250 g de presunto

5 latas da mesma medida do pomarola de água

250 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque o bacon na panela de pressão e frite depois de frito acrescente os dentes de alhos espremidos a cebola o presunto e refogue, depois acrescente o extrato de tomate, o creme de leite o caldo de carne e o macarrão.

Tampe a panela, sempre dando uma sacudida na panela para não grudar no fundo, deixe chiar por 10 minutos e desligue.

Ainda quente coloque no refratário e a mussarela por cima fazendo camadas.

Leve ao forno para gratinar está pronta a lasanha de panela de pressão, uma delícia.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13255-lasanha-de-panela-de-pressao.html>