

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO SUPER FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne
- 2 latas de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 400 g de presunto
- 250 g de bacon
- 400 g de mussarela
- 1 cebola
- 3 dentes de alho amassados com sal
- 1 cubo de caldo de tempero pronto
- 1 saco de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Corte todos o bacon, a cebola, o presunto e a mussarela em pequenos pedaços.

Coloque o bacon na panela de pressão e deixe dourar ate soltar a gordura.

Coloque o alho, a cebola, o caldo de tempero pronto e o presunto. Refogue.

Acrescente o pacote de macarrão.

Adicione água até cobrir todos os ingrediente.

Acrescente 1 lata de creme de leite.

Coloque na pressão e deixe ferver por 25 min.

Depois de tirar a pressão, acrescente a outra lata de creme de leite e o requeijão cremoso.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Desligue o fogo.

Finalize com a mussarela, tampando a panela ate derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15132-macarrao-de-panela-de-pressao-super-facil-e-gostoso.html>