

# MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO SUPER FÁCIL E GOSTOSO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne  
2 latas de creme de leite  
1 copo de queijo 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 até 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 ingredientes.

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 queijo cremoso.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Desligue o fogo.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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