PENNE COM CALABRESA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 linguiças calabresa de boa qualidade

2 dentes de alho

1 cebola

1 lata de tomates inteiros

1 lata de creme de leite

1 lata de água

100 g de mussarela

1 pacote de penne colorido

1 colher (café) de sal

1 colher de salsa e cebolinha picadas

parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a cebola o alho.

Descasque a calabresa, pique-a em pequenos pedaços e coloque para fritar junto da cebola e o alho.

Em seguida, adicione o pacote de penne, uma pitada de sal, a lata de tomates, a água, o creme de leite com soro e a mussarela.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 7 minutos após pegar pressão.

Sirva com cheiro verde e parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15319-penne-com-calabresa-na-pressao.html