

MACARRÃO COM FRANGO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1/2 linguiça calabresa
400 g de macarrão tipo penne
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 caixinha de creme de leite
alho, sal, pimenta, curry e louro em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a linguiça picada em pedaços pequenos na panela de pressão e deixe fritar na própria gordura que ela soltar.

Coloque o alho quando a linguiça estiver frita e o frango picado em cubinhos.

Depois que o frango estiver dourado, coloque curry, pimenta e o louro em pó.

Acrescente o extrato de tomate, refogue e coloque o macarrão.

Acrescente água até cobrir a massa e coloque na pressão.

Depois que a panela começar a chiar, conte 5 minutos, desligue e deixe a pressão sair sozinha.

Coloque o creme de leite e acerte o sal, misture bem e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16652-macarrao-com-frango-na-panela-de-pressao.html>