

# MACARRÃO COM MOLHO BRANCO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

500 g macarrão tipo penne ou parafuso

500 g de frango desfiado

500 g de mussarela ralada

1 caixa de creme de leite

Molho branco de sua preferência

300 g de presunto picado

2 caldos de galinha

200 g de queijo parmesão ralado fresco

## MODO DE PREPARO

Refogue o frango na panela de pressão com tempero a gosto.

Adicione um litro de água, o caldo de galinha e deixe a água ferver.

Em seguida, acrescente o macarrão, tampe a panela de pressão e deixe por 15 minutos.

Observação: não são 15 minutos após começar a dar pressão, basta tampar a panela e marcar o tempo.

Abra a panela e adicione o molho branco, o creme de leite, a mussarela e o presunto.

Misture tudo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/16720-macarrão-com-molho-branco-na-pressão.html>