

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DA GABRIELY

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
1/2 kg de peito de frango em cubo
1 tomate picado
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 caixa de milho
1 caixa de ervilha
1 caixa de creme de leite sem soro
2 cubos de caldo de galinha
700 ml de água fervente

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a cebola picada para dourar e, em seguida, o tomate.

Deixe cozinhar.

Acrescente o frango já frito e deixe cozinhar.

Acrescente o extrato de tomate, a ervilha, o milho e o macarrão.

Dissolva o caldo na água fervente e adicione com o restante dos ingredientes.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 5 minutos após pegar a pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19159-macarrao-de-panela-de-pressao-da-gabriely.html>