

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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