

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
1 linguiça calabresa
200 g de bacon
1 lata de milho verde
1 sachê de molho de tomate
1 litro de água
2 cubos de caldo de carne ou galinha
1 cebola pequena
1 pedaço de pimentão
3 dentes de alho
1 folha de louro
1 lata ou 2 caixinhas de creme de leite
200 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o bacon e a linguiça calabresa picada, deixe dourar.

Acrescente a cebola, o pimentão picado, o louro e o alho amassado e mexa mais um pouco.

Coloque o sachê de molho de tomate, a água, os caldos de frango, o macarrão e o milho escorrido.

Mexa e tampe a panela de pressão.

Quando levantar fervura, deixe cozinhar de 3 a 4 minutos.

Desligue o fogo, retire a pressão, abra a panela e acrescente o creme de leite.

Coloque em uma forma de alumínio ou travessa de vidro, espalhe a mussarela fatiada por cima e leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/20402-macarrão-de-panela-de-pressão-com-calabresa-e-bacon-2.html>