

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20402-macarrao-de-panela-de-pressao-com-calabresa-e-bacon-2.html>