

# MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO DA VOVÓ CLÉO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

1 lata de molho tomate

2 caixas de creme de leite

1 lata de seleta

100 g de azeitonas verde picadas

100 g de presunto picado em cubos

100 g de bacon picado em cubos

1 cebola média picada

1 colher (sopa) de margarina

50 g de queijo parmesão ralado

50 g de queijo provolone ralado

50 g de queijo mussarela ralado

salsinha, manjericão e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão, o macarrão, o molho de tomate, a margarina, o manjericão e o sal.

Coloque água até cobrir e misture os ingredientes.

Leve ao fogo alto e deixe cozinhar por 4 minutos, após pegar a pressão.

Em outra panela, frite o bacon e a cebola, depois junte o presunto, as azeitonas, a seleta e a salsinha.

Coloque o macarrão cozido em uma travessa, acrescente o creme de leite e o refogado (bacon, presunto, seleta, etc).

Misture bem e acerte o sal.

Polvilhe os queijos ralados.

Leve ao forno para gratinar por 10 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20669-macarao-na-panela-de-pressao-da-vovo-cleo.html>