

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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