

# 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, manjerição e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão, o macarrão, o molho de tomate, a margarina, o manjerição 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-macarrao-na-panela-de-pressao-da-vovo-cleo.html>