

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO BY DÉBORA

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

2 gomos de calabresa picadas em rodelas

500 g de bacon picado em quadrinhos

1 lata de pomarola

1 cebola média

1 tablete de tempero sabor carne

sal a gosto

água (2 medidas da lata de pomarola)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa e reserve.

Na panela de pressão, frite a cebola.

Junte o bacon e a calabresa e os demais ingredientes, exceto o creme de leite.

Caso o macarrão não fique todo coberto, acrescente mais água.

Feche a panela e conte 5 minutos após pegar pressão.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20859-macarrao-de-panela-de-pressao-by-debora.html>