

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
1 sachê de molho de tomate
500 g de peito de frango
1 caixa de creme de leite
2 cubos de caldo de galinha picados
2 colheres (sopa) de margarina
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picados
150 g de peito de peru picados
150 g de presunto picados
100 g de queijo cheddar em tiras pequenas
sal
pimenta-do-reino
colorau
água

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos pequenos, tempere com sal, pimenta-do-reino e colorau (a gosto), reserve.

Na panela de pressão em fogo alto, coloque a cebola picada, os 2 dentes de alho picados e as 2 colheres de sopa de margarina, mexa bem até dourar.

Depois, coloque o peito de frango e refogue.

Em seguida, coloque o molho de tomate, mexa até pegar fervura, coloque o macarrão e misture tudo.

Coloque a água (até a altura do macarrão), 1 colher rasa de sal e os 2 cubos de caldo de galinha picados, misture bem.

Feche a panela, depois que pegar pressão, conte 5 minutos e desligue.

Abra a panela, coloque o creme de leite, o presunto e o peito de peru, misture.

Por último, coloque o queijo cheddar e misture bem até que o queijo derreta.

Sirva em seguida, ainda quente!