

# 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22745-macarrao-na-panela-de-pressao-facil.html>