

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo penne. (você pode usar o parafuso, caso prefira também)

cebola picada

tomate picado

pimentão picado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de azeite

1 caixinha de creme de leite (ou iogurte natural caso deseje uma versão mais "fit")

1 pacote de 50 g de queijo parmesão ralado

2 colheres de requeijão cremoso

250 g de frango desfiado (pode ser substituído por atum, carne moída ou calabresa)

pimenta calabresa a gosto

tempero verde a gosto (salsinha, cebolinha e coentro)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, tomate e pimentão na panela, junto com o azeite e manteiga.

Em seguida, acrescente o frango, a pimenta calabresa e o tempero verde.

Misture um pouco e coloque o macarrão na panela.

Acrescente água até cobrir o macarrão (não ultrapasse muito essa marca pois pode cozinhar demais e ficar meio "papado").

Após isso, feche a panela de pressão com a tampa e espere até que ela pegue pressão.

A partir daí, conte 5 minutos com a panela em fogo baixo e depois desligue o fogão.

Espere até que a pressão saia da panela naturalmente, abra e acrescente o requeijão, queijo ralado e o creme de leite.

Pronto, agora é só levar para a mesa e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23907-macarrao-de-panela-de-pressao-delicioso.html>