

MACARRÃO DE 7 MINUTOS CREMOSO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne (pode substituir por parafuso, gravatinha)

500 g de salsicha

500 g de molho de tomate pronto

1 tablete de caldo de bacon

1 litro de água

300 g de queijo prato ralado (pode usar mussarela ralada)

250 g copo de requeijão

cheiro-verde picado a gosto (pode ser sem ou outros temperos verdes de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o macarrão, a salsicha picada em rodela, o molho de tomate pronto, o tablete de caldo de bacon moído e a água e mexa tudo na panela.

Tampe a panela de pressão e leve ao fogo, após pegar pressão (chiar) conte 7 minutos e tire do fogo.

Tire a pressão da panela, abra a tampa e acrescente o queijo ralado, o requeijão e o tempero verde de sua preferência.

Mexa tudo na panela e pode servir em uma travessa ou diretamente no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25420-macarrao-de-7-minutos-cremoso-na-panela-de-pressao.html>