

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO DA NANDA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne
1 peito de frango
1 extrato de tomate pomarola
1 caixinha de creme de leite
500 g de queijo mussarela em cubos
pimenta-calabresa a gosto
óleo
alho socado
sal a gosto
2 sachês de sazón vermelho
1 caldo knorr sabor frango
2 caldos knorr sabor carne
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango com 1 caldo knorr (galinha).

Desfiar o peito de frango.

Em uma panela de pressão, refogar o alho socado em um pouco de óleo e colocar o peito de frango desfiado para dar uma refogada.

Colocar a lata de extrato de tomate pomarola e 5 latas de água (use a lata do extrato como medida).

Mexer bem e esperar ferver.

Quando a água estiver fervendo, acrescentar os temperos, sal a gosto, os sachês de sazón vermelho, 2 caldo knorr (carne), pimenta-do-reino e a pimenta-calabresa.

Misture bem e tampe a panela.

Quando pegar pressão, conte apenas 5 minutos e desligue o fogo.

Tire a pressão e acrescente o queijo mussarela e o creme de leite.

Misture bem e é só servir.

Acompanha com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28103-macarrao-na-panela-de-pressao-da-nanda.html>