

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DA JUH

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso (ou qualquer outro que preferir)
1 lata de milho
1 lata de creme de leite
1 pacote de molho pronto
4 salsichas
bacon
1/2 linguiça calabresa ralada
cebola
alho
temperos a gosto
queijo para salpicar

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, frite a cebola e o alho.
Acrescente a linguiça calabresa para fritar.
Depois as salsichas cortadas em rodelaas pequenas.
Acrescente o macarrão cru, a lata de milho, o molho pronto e o creme de leite.
Complete com água até cobrir o macarrão.
Feche a panela de pressão, quando começar a chiar, conte exatamente 3 minutos e desligue o fogo.
Coloque em um refratário e salpique o queijo por cima.
Só servir, fica ótimo.
Não deixe mais de 3 minutos na pressão, pois pode queimar ou o macarrão vai ficar muito mole.
Conte exatamente 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29657-macarrao-de-panela-de-pressao-da-juh.html>