

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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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