

# 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>