

MACARRONADA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote 500 g macarrão gravata

1 pacote molho pronto

3 medidas do pacote de água

1 caldo de galinha

200 g de presunto

200 g de queijo

1 lata de milho

1 lata de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão na panela de pressão junto com o molho pronto, três medidas do pacote de molho de água e o caldo de galinha. Deixe cozinhar. Quando atingir a pressão desligue o fogo, corte o queijo e o presunto, aguarde a pressão da panela acabar, quando conseguir abrir a panela verifique se o macarrão está cozido e se o sal está no ponto.

Coloque o restante dos ingredientes, o queijo, presunto , milho e o creme de leite. Tampe a panela e espere alguns minutos, abra a panela mexa bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33223-macarronada-de-panela-de-pressao.html>