

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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