

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM FRANGO

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
340 g de molho de tomate
1/2 cebola picada
2 colheres (sopa) de margarina
500 g de peito frango cortado em cubos
1 caixinha (200 g) de creme de leite
2 cubos de caldo de galinha picados
1/2 lata de milho verde
1/2 lata de ervilha
1 colher de chá rasa de sal

MODO DE PREPARO

Tempere o frango.

Na panela de pressão, refogue a cebola na margarina, em seguida acrescente o frango.

Refogue até ficar douradinho.

Retire do fogo e acrescente o macarrão, o molho de tomate, o creme de leite, os caldos de galinha e o sal.

Acrescente água até cobrir o macarrão.

Misture bem e tampe a panela.

Leve ao fogo e quando pegar pressão, conte 5 minutos.

Após os 5 minutos, retire do fogo e acrescente o milho e a ervilha. Misture bem, mas com cuidado para não desmanchar o macarrão.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35426-macarrao-de-panela-de-pressao-com-frango.html>