

MACARRÃO DE PANELA DELICIOSO

INGREDIENTES

1 peito de frango

300 g de presunto

300 g de mussarela

2 cebolas

1 lata de molho de tomate

3 caldos knorr de galinha

4 tomates bem maduros

10 folhas de manjericão

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de macarrão penne

4 dentes de alho picado com sal

1 lata de milho verde

15 azeitonas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com sal e 1 caldo knorr .

Desfie o frango e reserve .

Bata o tomate com 3 copos de água mais o manjericão .

Pique a cebola e coloque numa panela com óleo e o alho picado com sal .

Deixe até dourar e adicione o molho de tomate com manjericão, reserve e deixe ferver.

Acrescente o molho de tomate pronto .

Acrescente o macarrão, mexa e acrescente água quente até cobrir todo o macarrão da panela de pressão .

Adicione os 2 caldos knorr .

Deixe cozinhar por 3 minutos depois que a panela pegar pressão.

Tire a pressão, acrescente o creme de leite, o milho, a azeitona, a mussarela e o presunto já picado .

Adicione o frango desfiado e mexa bem .

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36919-macarao-de-panela-delicioso.html>