

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 manjeriço
1 caixinha de creme de leite
1 pacote de macarrão penne
4 dentes de alho socado 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 manjeriço .

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

Deixe até dourar e adicione o molho de tomate com manjeriço, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36919-macarrao-de-panela-delicioso.html>