

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO DA DRÊ

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso ou penne

200 g presunto cortado em cubinhos

350 g de mussarela cortada em cubinhos

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de sal (rasa)

1 sachê de molho de tomate

1 lata de atum ralado

1 lata de creme de leite

2 cubos de caldo de galinha picados

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o macarrão, o atum, a margarina, o molho de tomate, os cubinhos de caldo de galinha e o sal.

Coloque água até cobrir e misture bem.

Leve ao fogo e após a pegar pressão, conte 4 minutos.

Então, abra a panela, coloque o presunto e o queijo, mexa bem.

Por último, coloque o creme de leite e mexa novamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38147-macarrao-de-panela-de-pressao-da-dre.html>