

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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