

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO COM BRÓCOLIS.

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão pene
- 1 lata de extrato de tomate (pomarola)
- 1 caldo de carne
- 1 lata de creme de leite
- 200 g de presunto
- 200 g de mussarela
- 1/2 cebola
- 1 tomate
- 1 maço de brócolis
- 1 pitada de sal
- 5 copos americanos de água

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque os 5 copos de água juntamente com o caldo de carne na panela de pressão.

Quando a água estiver quente colocar a pitada de sal e acrescentar o macarrão, a cebola, o tomate picados juntamente com o presunto também picado e o extrato de tomate.

Tampar a panela de pressão e marcar 5 minutos no relógio.

Depois de 5 minutos deixar a pressão sair e acrescentar o creme de leite a mussarela picadas junto com o brócolis picado.

Colocar em um refratário e cobrir com mussarela e levar no forno pra gratinar por alguns minutos ou ate a mussarela derreter.

Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40643-macarrao-de-panela-de-pressao-com-brocolis.html>