

PENNE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo penne
1 lata de molho de tomate pronto
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
Filé de frango picadinho a gosto
Bacon picadinho a gosto
2 tomates picadinhos
Azeitona a gosto
Mussarela picadinha a gosto
Cebola a gosto
Alho a gosto
Sal a gosto
Cheiro-verde
Água fervente

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o bacon, a cebola e o alho deixe dourar.
Acrescente o frango.
Depois de dourar os ingredientes acrescente o molho de tomate, o milho verde, a azeitona e os tomates.
Deixe ferver.
Acerte o sal.
Adicione o macarrão e a água fervendo até cobrir o macarrão, deixando passar um pouco (2 cm).
Tampe a panela e deixe ferver por 2 minutos após pegar pressão.
Retire a pressão e coloque o creme de leite, a mussarela e o cheiro-verde.
Verifique novamente o sal.
Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42532-penne-na-panela-de-pressao.html>