

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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