

# 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>