

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO (MUITO PRÁTICO)

INGREDIENTES

- 1/2 Kg de macarrão pene (ou de sua preferência)
- 1 lata de milho (com a água do milho)
- 2 linguiças calabresa picadinhas
- 200 g de bacon picadinho
- 1 caixa de creme de leite
- 2 cubos de caldo bacon(ou de sua preferencia)
- 300 g de mussarela (em fatias)
- 1/2 tomate, cebola picadinha
- 1 sachê de molho de tomate refogado
- quanto baste de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Juntar tudo na panela de pressão, acrescente 5 medidas da lata do milho de água (a água do milho que faz 6 medidas), assim que entrar na pressão, deixe por 13 minutinhos.

Depois de pronto, ponha em um pirex, cubra coma mussarela e leve ao forno. Sirva quente acompanhado de um bom arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43548-macarrao-de-panela-de-pressao-muito-pratico.html>