PENNE DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão "penne"

1 lata de creme de leite

1 embalagem de molho de tomate

Carne moída

Queijo mussarela (a gosto)

Milho (a gosto)

Azeitonas (a gosto)

Água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída (com alho, cebola, tomate) e refogue.

Acrescente o creme de leite, o molho de tomate, o milho e as azeitonas e deixe cozinhar por alguns minutos.

Adicione o macarrão.

Coloque água até cobrir o conteúdo da panela (o macarrão e a carne).

Feche a tampa e deixe na pressão, por 10 minutos.

Retire o macarrão da panela de pressão e coloque-o num refratário.

Adicione fatias de queijo mussarela por cima.

Leve ao forno para gratinar durante 5 minutos.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44317-penne-de-panela-de-pressao.html