

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>