

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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