

# MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO À MODA LILAC

## INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão penne ou parafuso
- 1 calabresa Josefina (podendo substituir por qualquer outro recheio)
- 2 caldos de bacon
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 pacote de molho pronto
- 1/2 litro de água fervendo

## MODO DE PREPARO

Frite a calabresa.

Coloque a água no fogo e deixe ferver e dissolva na água os caldos de bacon.

Na panela de pressão ponha meio pacote de macarrão cru, o creme de leite, o requeijão cremoso, o molho pronto, a calabresa e a água fervendo com os caldos de bacon já dissolvidos e tampe.

Quando pegar pressão conte 5 minutos e estará pronto.

Coloque em um recipiente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44715-macarrao-de-panela-de-pressao-a-moda-lilac.html>