MACARRÃO DE PANELA DE PRESÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso

2 caldos de galinha

7 copos de água

250 g de presunto

250 g de mussarela

1 copo de milho verde

2 creme de leite

cheiro-verde

sal a gosto

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque a água na panela de pressão.

Dissolva o caldo de galinha junto e sal a gosto, em seguida coloque o macarrão e tampe, deixe em fogo médio.

Quando pegar a pressão deixe por mais 5 minutos e desligue o fogo, espere a pressão acabar.

Corte o presunto em cubos pequenos e reserve.

Coloque o creme de leite junto do macarrão, o milho, cheiro-verde e se preciso um pouco de sal.

Coloque o presunto junto da mistura do macarrão, em seguida coloque numa forma grande cubra com a mussarela e salpique orégano.

Coloque para assar por 30 minutos ou até que fique dourada a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44768-macarrao-de-panela-de-presao.html