

MACARRÃO PENNE NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 lata de massa de tomate

5 latas de água

3 cubos de caldo de galinha

1 lata de creme de leite

200 g de presunto

200 g de mussarela

1 kg de macarrão penne

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão a água, a massa de tomate, os 3 cubos de caldo de galinha e o macarrão.

Deixe pegar pressão por 10 minutos, depois misture o creme de leite e deixe agir no fogo por aproximadamente 2 minutos.

Em seguida vire num refratário e coloque por cima uma camada de presunto e outra de mussarela.

Sirva na hora, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47052-macarao-penne-na-pressao.html>