

MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

1 pacote macarrão
1 lata molho de tomate pronto
1 caldo de galinha
300 g de bacon
peito de frango desfiado
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
1/2 cebola picada
pimenta verde
300 g de mussarela
6 copos de água
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o bacon cortado em cubos e a cebola.

Não coloque óleo, espere o bacon fritar e a cebola dourar.

Em seguida coloque o frango desfiado e o tempero.

Coloque o molho de tomate pronto.

Adicione a água, em seguida o macarrão e coloque a tampa da panela de pressão.

Deixe no fogo por 7 minutos.

Retire da pressão e adicione o creme de leite e o milho.

Em uma forma coloque a mussarela e por cima coloque o macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48352-macarrao-de-panela-de-pressao-irresistivel.html>