A MELHOR MASSA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de massa penne

250 g de bacon

1 sachê de molho pronto

1 creme de leite

1 copo de requeijão

1 tablete de caldo de bacon, ou frango

4 copos de água (usar o copo do requeijão como medida)

4 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo direto na panela de pressão para esquentar.

Pique o bacon em cubos pequenos e frite bem.

Coloque o restante dos ingredientes, a massa, o creme de leite, o requeijão, o caldo de bacon ou frango e a água.

Misture bem e feche a panela de pressão.

Quando a panela começar à ferver, conte 4 minutos e desligue.

Quando abrir a panela, você pode ainda se quiser, adicionar milho verde e tempero verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48650-a-melhor-massa-de-panela-de-pressao.html