MACARRÃO NA PRESSÃO COM MOLHO BRANCO A MODA DA YSA

INGREDIENTES

1/2 xícara de chá de bacon em cubos

2 xícaras de chá de frango em cubos

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

1/2 pacote de massa tipo penne

1 cubo de caldo de galinha

2 caixas de molho branco pronto

2 xícaras de chá de de creme de leite fresco

2 xícaras de chá de de água fria

Salsa e queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande em fogo alto frite o bacon até soltar toda a gordura.

Coloque o frango e frite até dourar.

Tempere com sal e pimenta.

Desligue a panela e adicione a massa, o caldo de galinha, o molho branco, o creme de leite e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos após iniciada a pressão.

Abra a panela e sirva em seguida polvilhado com salsa e parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48875-macarrao-na-pressao-com-molho-branco-a-moda-da-ysa.html