

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 móida 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.

©2024 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>