MACARRÃO DE PANELA DE PRESSÃO AOS QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

200 g de queijo provolone em cubos

200 g de queijo parmesão em cubos

200 g de queijo mussarela em cubos

200 g de requeijão cremoso

2 tabletes de caldo de carne

1 lata de molho de tomate (de sua preferência)

Aguá a mesma medida da lata 2 vezes

Cheiro verde

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o molho de tomate a aguá lembre-se de colocar a mesma medida da lata 2 vezes, o macarrão, os tabletes de carne, os queijos, o requeijão, cheiro verde, o sal se for necessário quando faço não coloco sal afinal nos tabletes já contem sal, porém é do seu gosto.

Mexa bem e tampe a panela, quando pegar pressão deixe por 5 minutos e desligue, deixe esfriar e sirva com queijo ralado.

Não deixe passar do tempo senão a receita poderá ficar sem caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50765-macarrao-de-panela-de-pressao-aos-quatro-queijos.html