MARAVILHOSO MACARRÃO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

300 g de queijo mussarela ou prato (ralado)

200 g de presunto (ralado)

1 lata de azeitona (sem caroço ou picada)

1 lata de milho

100 g de bacon cortado em tirinhas finas

1 lata de creme de leite (395 g)

2 latas de molho de tomate

2 latas de água (medir nalata do molho de tomate)

2 cubos de caldo de galinha ou de legumes

MODO DE PREPARO

Colocar o cubo de caldo (dissolvido), juntamente com a medida do molho de tomate e a água, na panela de pressão em fogo alto para ferver.

Depois que ferver, colocar o macarrão e tampar. Neste instante deixe o fogo em temperatura média, marque 8 a 10 minutos assim que iniciar a pressão.

Depois deste tempo, desligue o fogo e tire a pressão.

Abra a panela e coloque o creme de leite.

Em seguida vire o macarrão em uma travessa misturando-o, gradativamente, com os ingredientes restantes.

O macarrão deve ser servido quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50768-maravilhoso-macarrao-na-pressao.html