

MACARRÃO DE PRESSÃO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g macarrão penne
150 g de presunto picadinho
150 g de bacon sem pele cortadinho em cubinhos
150 g de linguiça calabresa picada
1 lata de molho pronto de tomate
4 latas de água
1 caixinha de creme de leite
1 copo de requeijão cremoso
2 cubinhos de caldo de galinha
1 sachê de sazón (eu gosto do laranjado)
orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão para fritar o bacon e a linguiça.

Acrescenta o molho de tomate, a água, os cubinhos de caldo de galinha, o sazón, o sal e o orégano.

Deixe ferver e acrescente o macarrão, o presunto e o creme de leite. Tampe e quando pegar pressão conte seis minutos e retire do fogo (eu gosto de tirar a pressão embaixo d'água para não derreter o macarrão).

Destampe e misture o requeijão até dissolver completamente no meio do macarrão. Se necessário acerte sal e está pronto. Sirva com batata palha e salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51483-macarrao-de-pressao-maravilhoso.html>