

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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