

MACARRÃO DE PANELA DE PESSÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne
340 g de extrato de tomate
3 vezes a msm medida de agua
1 cebola (picada)
1 dente de alho amassado
1 calabresa picada
150 g de bacon picado
4 colheres de oleo
200 g de mussarela em cubinhos
200 g de presunto em cubos
1 lata de creme de leite
sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela de pressão o óleo, a cebola e o alho, a calabresa e o bacon e frite.

Depois coloque o extrato de tomate, a salsinha, o sal e os temperos a gosto, coloque a água e assim que iniciar a fervura coloque o macarrão e tampe a panela.

Deixe cozinhar por 7 minutos, contando do início da pressão, tire a tampa e misture o creme de leite o presunto e a mussarela e sirva.

É muito delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51762-macarrao-de-panela-de-pessao.html>