# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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