

PENNE AO MOLHO DE GONGORZOLA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixinhas de extrato de tomate
- 2 caldos de carne
- 1 queijo gorgonzola (você compra já embalado no mercado em forma de fatia)

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque todo o macarrão do pacote.

Acrescente os extratos de tomate, o caldo de carne (sugiro caldo de carne Sazón em pó, ou então corte em pedacinho para ajudar a dissolver melhor).

Corte o queijo em vários pedaços para derreter melhor e jogue-os na panela.

Depois de colocar esses ingredientes, misture e se for preciso acrescente água até quase cobrir o macarrão.

Tampe a panela e aqueça em fogo médio para não queimar o fundo.

Quando começar a apitar conte 7 minutos e desligue.

Abra a panela misture e acrescente o creme de leite.

Se achar que está com muita água ou o macarrão ainda estiver duro, ligue o fogo com a panela aberta e deixe cozinhar por alguns minutinhos.

Pode servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54056-penne-ao-molho-de-gongorzola-na-panela-de-pressao.html>