

MACARRÃO DELÍCIA (PANELA DE PRESSÃO)

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão penne ou parafuso
- 200 g de peito de frango desfiado
- 100 g de bacon
- 2 cubos de caldo de galinha ou de bacon
- 1 lata de creme de leite
- 1 sachê de molho de tomate
- 200 g de queijo (mussarela, minas ou prato)
- Manjericão fresco a gosto (pode ser substituído por orégano)

MODO DE PREPARO

- Coloque 1 litro de água para ferver em uma panela de pressão
- Acrescente os caldos em cubos e mexa até dissolver
- Adicione todos os ingredientes, menos o queijo e o manjericão e misture bem
- Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 8 minutos
- Tire a pressão da panela, coloque o queijo e o manjericão em cima do macarrão
- Tampe a panela e leve ao fogo durante mais 2 minutos
- Abra a panela, mexa para misturar o queijo e transfira para um refratário
- Sirva bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55278-macarrao-delicia-panela-de-pressao.html>