MACARRÃO PENE COM MOLHO ESPECIAL NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de requeijão

200 g peito de frando desfiado ou moído

Molho de tomate pomarola

1 cebola picada

2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão na panela de pressão, junto com ele o creme de leite, um tablete de caldo de galinha e coloque água até cobrir os ingredientes (água fria).

Cozinhe por 6 minutos depois de pegar pressão.

Em outra panela refogue a cebola, o frango e tempere a gosto.

Depois de refogado e cozido acrescente o molho de tomate a gosto.

Depois do macarrão cozido misture o molho e o requeijão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55338-macarrao-pene-com-molho-especial-na-pressao.html