

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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