

MACARRÃO CREMOSO DE 10 MINUTOS!

INGREDIENTES

2 caldos de carne

1 lata de molho de tomate (extrato)

4 latas de água

1 lata de milho

1 lata de ervilha

300 g de presunto ralado

300 g de mussarela

1 lata de creme de leite

1 pacote de macarrão penne

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o extrato de tomate, a água, o milho, a ervilha, o creme de leite, o presunto, o caldo de carne e o macarrão.

Feche a panela e deixe em fogo alto, quando começar a chiar, abaixe o fogo e conte 10 minutos (não exceda este tempo).

Desligue o fogo e espere acabar a pressão (deixe em baixo da água).

Coloque em um refratário, intercale com a mussarela, feche com papel alumínio e leve ao forno, só pra derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13469-macarrao-cremoso-de-10-minutos.html>