

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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