

PENNE AO 3 QUEIJOS NA PRESSÃO

INGREDIENTES

500 g de penne
500 g de linguiça calabresa em pequenas tiras (corto a ponta em 3 pedaços, deito e fatio)
250 ml de creme de leite fresco
200 g de queijo muçarela
200 g de queijo provolone
1 pote de requeijão cremoso (200g)
parmesão ralado a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
500 g de molho de tomate pronto
1 tablete de caldo de galinha cortado em 6 pedacinhos
1 colher de sopa rasa de sal (opcional, não uso)

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque nessa ordem
Misture bem ate ficar homogêneo
Coloque água ate cobrir
Tampe a panela e ligue em fogo alto
Após pegar pressão marque exatos 4 minutos e desligue o fogo
Com o auxilio de uma colher ou garfo tire a pressão com muito cuidado
Se sua panela for pequena cuidado redobrado pois pode vazar molho
Com a panela aberta misture os demais ingredientes até ficar bem homogêneo
Após misturado deixe descansar por 5 minutos e sirva com parmesão ralado a gosto
Você pode substituir o penne por parafuso, o creme de leite fresco por creme de lata retirando o soro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8420-penne-ao-3-queijos-na-pressao.html>