

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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