

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9421-penne-ao-3-queijos-na-pressao.html>