

PREPARO:

FRITE O BACON E A LINGUIÇA NA PANELA DE PRESSÃO. NÃO PRECISA COLOCAR ÓLEO, POIS O BACON JÁ SOLTA O SUFICIENTE PARA FRITAR. QUANDO COMEÇAREM A DOURAR, COLOQUE A CEBOLA E O ALHO E FRITE POR MAIS UM TEMPO ATÉ QUE A LINGUIÇA E O BACON FIQUEM BEM DOURADOS.

EM SEGUIDA, COLOQUE O MOLHO PRONTO, AS 3 MEDIDAS DE ÁGUA E O CREME DE LEITE.

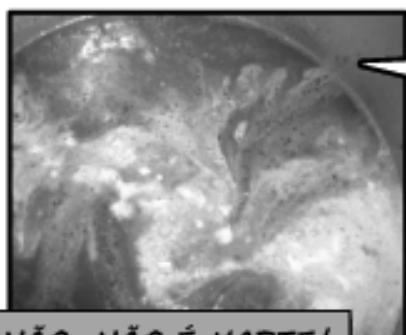
COLOQUE O MACARRÃO E ACOMODE-O NA PANELA. COLOQUE O SAL. DEIXE COZINHAR POR 7 MIN NA PRESSÃO. DURANTE ESSE TEMPO, COLOQUE A MOZARELA RALADA NUM REFRATÁRIO.

INGREDIENTES:

- 1 PACOTE DE MACARRÃO TIPO "PENNE"
- 1 LATA DE MOLHO PRONTO
- 1 LATA DE CREME DE LEITE
- BACON E LINGUIÇA À GOSTO
- MEIA CEBOLA PEQUENA CORTADA GOSSEIRAMENTE
- 1 DENTE DE ALHO GRANDE
- 3 LATAS DE ÁGUA (USAR A MEDIDA DA LATA DE MOLHO)
- 1 COLHER DE SOBREMESA RASA DE SAL
- 250 GRAMAS DE QUEIJO MOZARELA RALADO

DESLIGUE A PANELA E TIRE A PRESSÃO O MAIS RÁPIDO POSSÍVEL PARA QUE O MACARRÃO NÃO GRUDE NO FUNDO. DESPEJE-O POR CIMA DA MOZARELA. SIRVA PUXANDO SEMPRE DO FUNDO.

FIM!



NÃO. NÃO É MARTE!

