

SOPA DE PINHÃO CURITIBANA

INGREDIENTES

1 kg de pinhão cozido e descascado
1 cebola média picada
1 tomate picado
3 batatas médias
2 dentes de alho
1 caldo de carne
bacon a gosto
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Antes de cozinhar os pinhões, lave-os bem, para usar uma parte da água do cozimento.

No liquidificador, bata cerca de 2/3 dos pinhões cozidos com um pouco da água de seu cozimento.

O restante dos pinhões corte em rodela e reserve.

Na panela de pressão, refogue a cebola e o alho com manteiga até dourar.

Após, junte o bacon cortadinho e frite bem.

Coloque o tomate picado, o tempero e deixe refogar juntamente com o caldo de carne.

Coloque os pinhões triturados e adicione mais uma parte da água do cozimento.

Complete o quanto falte de água e adicione as batatas bem picadas para que se dissolvam na pressão.

Por fim, adicione os pinhões em rodela e deixe cozinhar cerca de 30 minutos.

Caso a batata não esteja dissolvida amasse com um garfo antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22824-sopa-de-pinhao-curitiba.html>