

SOPA DE LEGUMES E MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

INGREDIENTES

250 g de macarrão furadinho
1 cenoura média
1 chuchu médio
4 batatas pequenas
100 g de abóbora cabotia
1 cebola pequena picadinha
3 dentes de alho amassado
300 g de carne moída
100 ml de molho de tomate
1 litro e 200 ml de água fria
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ligue a panela e coloque em qualquer função, só para fritar a carne.

Depois que a carne começar a dourar, junte a cebola, o alho, o sal e a pimenta-do-reino.

Deixa refogar por mais uns 2 minutos.

Junta a água, os legumes, o macarrão e o molho de tomate, corrija o sal mexa bem.

Tampe a panela, coloque a válvula do lado da pressão, cancela o tempo e aperta a tecla arroz.

Depois de 10 minutos, tire a pressão e abra a panela.

Obs: não deixa a pressão sair sozinha, pois o macarrão irá cozinhar demais e irá derreter.

E não use a função sopa, pois o macarrão não precisa mais do que 10 minutos para cozinhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28001-sopa-de-legumes-e-macarrao-na-panela-de-pressao-eletrica.html>