

SOPA DE QUIABO COM BATATA E CENOURA

INGREDIENTES

1/2 kg de quiabo
2 batatas grande
1 cenoura média
1/2 pacote de macarrão
1 tablete de caldo de galinha
1 sazón
1 extrato de tomate
2 colheres de (chá) de mostarda
2 copos de água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar o quiabo, cenoura e a batata em cubos pequenos.

Colocar um fio de óleo dentro da panela de pressão, depois o tablete de caldo de galinha e em seguida colocar o quiabo, cenoura e a batata, deixe fritar por 1 minuto.

Adicione o extrato de tomate e a água, a mostarda o sazón e sal a gosto.

Adicione o macarrão.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar até pegar pressão, assim que pegar pressão deixe no fogo por 8 minutos.

Desligue e deixe toda a pressão sair por si própria. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32231-sopa-de-quiabo-com-batata-e-cenoura.html>