

# SOPA DE PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 cebola cortada em cubinhos
- 3 dentes de alho cortados em cubinhos
- um pedacinho de gengibre cortado em cubinhos
- 2 tomates cortados em cubinhos
- 1 pimentão verde cortados em cubinhos
- 1/2 abobrinha cortada em cubinhos
- 3 batatas médias cortadas em cubinhos
- 1 cenoura grande cortada em cubinhos
- 1/2 batata doce cortada em cubinhos
- 1 maço de macarrão da sua preferência
- 1 caldo de carne
- 1 colher de tempero baiano
- 1 colher de curry
- orégano
- sazón
- sal a gosto
- 1 colher de maisena
- 1 colher de colorau

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque um pouco de azeite e frite a cebola, o alho e o gengibre.

Depois despeje os legumes, os temperos e o sal. Deixe fritar um pouco.

Coloque o macarrão e despeje a água ate ficar 3 dedos acima do macarrão.

Tampe a panela de pressão e deixe em fogo médio.

Quando a panela der pressão, espere 3 minutos e depois desligue, tire a pressão e leve ao fogo baixo.

Em um copo misture a maisena com um pouco de água e despeje na sopa.

Mexa bem e despeje uma colher de colorau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34201-sopa-de-panela-de-pressao.html>