

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 até 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.
Mexe bem e despeje uma colher de colorau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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