

SOPA DE LEGUMES NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 cenoura
5 batatas
3 mandioquinhas médias
1 tomate
1 dente de alho
1/2 cebola
1/2 pimentão
Coentro e cebolinha gosto
1 caldo de galinha knorr
1 sazón (amarelo)
250 g de macarrão parafuso
Água até cobrir os legumes
1 colher de óleo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar todos os ingredientes em cubos.

Na panela de pressão refogar o óleo, o alho, a cebola e o pimentão.

Em seguida acrescentar todos os legumes dar uma leve refogada.

Acrescente o caldo de galinha e por ultimo o coentro e cebolinha.

Acrescente a agua necessária para cobrir todos os ingredientes.

Levar ao fogo, quando levantar fervura acrescentar o macarrão e fechar a panela.

Assim que pegar pressão desligar a panela e esperar sair a toda a pressão.

Tirar a tampa e deixar ferver mais um pouco para engrossar.

Está pronta para ser servida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55604-sopa-de-legumes-na-panela-de-pressao.html>