



Livro de
Receitas

Panela Elétrica de Pressão
PPA71 e PPA72

Eletrodomésticos



Sua Cozinha

RECHEADA[®]

de Novidades 

 Midea[®]

Menu de Receitas

Painel de Controle da Panela Elétrica de Pressão.....	04
Tampa da Panela e Posições da Válvula Reguladora de Pressão.....	05
Aipim Frito.....	06
Aipim na Manteiga.....	08
Arroz Branco.....	10
Arroz Integral ou Orgânico.....	12
Batata Frita.....	14
Bolo de Cenoura.....	16
Carne de Panela com Batatas.....	18
Costela com Aipim.....	20
Costelinha Suína ao Molho Barbecue.....	22
Feijão Cariquinha.....	24
Feijão Preto.....	26
Feijão Vermelho.....	28
Frango ao Molho Sugo e Manjericão.....	30
Lentilha Vegetariana.....	32
Purê de Batata Doce.....	34
Sopão de Carne com Legumes.....	36
Strogonoff de Alcatra com Cogumelos Frescos.....	38
Anotações.....	40

Painel de Controle da Panela Elétrica de Pressão



1. Tecla Carnes
2. Tecla Feijão
3. Tecla Arroz
4. Tecla Sopa
5. Tecla Minha Receita
6. Display de LED
7. LED indicador da opção meu sabor Suave
8. LED indicador da opção meu sabor Ao Ponto
9. LED indicador da opção meu sabor Forte
10. Tecla "-": Diminui horas/minutos*
11. Tecla "+": Aumenta horas/minutos*
12. Tecla Timer
13. Tecla Meu Sabor
14. Tecla Assar
15. Tecla Fritar
16. Tecla Refogar
17. Tecla Cozimento Lento
18. Tecla Ligar / Manter Aquecido

* Ajustes do Timer e do tempo de cozimento

Tampa da Panela e Posições da Válvula Reguladora de Pressão



1. Válvula na posição “acionar” (indicação “a” no adesivo), para cozimento sob pressão.
2. Válvula na posição “liberar” (indicação “b” no adesivo), para liberação da pressão após finalizado o cozimento. Também utilizada para receitas que não exigem pressão, mas que você opte por tampar a panela.

ATENÇÃO

Ao liberar a pressão da válvula atente para a saída imediata de vapor.

Leia com atenção no manual do usuário as dicas e instruções de como liberar seguramente a saída de vapor.

Disponibilidade opções de sabor x pressão

FUNÇÃO	MEU SABOR	PRESSÃO
carnes	SIM	SIM
feijão	SIM	SIM
arroz	SIM	SIM
coz. lento	SIM	SIM
sopa	NÃO	SIM
assar	NÃO	SIM
fritar	NÃO	NÃO
refogar	NÃO	NÃO

Aipim Frito

Midea



Ingredientes

- 1kg de aipim cozido
- 1 garrafa de óleo de milho
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- Sal a gosto



Modo de Preparo

1. Coloque o óleo na panela de cozimento e então coloque a panela de cozimento na panela.
2. A tampa da panela não deverá ser utilizada.
3. Pressione a tecla "Fritar"  e espere o óleo aquecer.
4. Frite as porções de aipim cozido (resfriados e cortados em palitos) pouco a pouco.
5. Escorra em papel toalha.
6. Tempere com sal e decore com a cebolinha. A receita estará pronta para servir.

Dica

Sirva o aipim frito acompanhado com um molho de sua preferência.

IMPORTANTE

A tampa da panela deve permanecer aberta durante o preparo.

Ingredientes

- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 800g de aipim descascados e cortados em pedaços grandes
- 8 copos de água (ou suficiente para cobrir o legume)

Receita  Com Pressão	Tempo  45 min	Rendimento  8 porções
--	---	---

Modo de Preparo

1. Lave e descasque os aipins.
2. Coloque o aipim e a água na panela de cozimento.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
4. Pressione a tecla "Minha Receita"  e ajuste para 30 minutos.
5. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
6. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
7. Abra a tampa da panela e escorra o líquido.
8. Adicione a manteiga e a salsinha. A receita estará pronta para servir.

Aipim na Manteiga

Midea



Arroz Branco

Midea



Ingredientes

- 2 copos de arroz branco
- Medida de água da panela
- 1 folha de louro
- 1 colher de chá de sal



Modo de Preparo

1. Adicione todos os ingredientes na panela de cozimento.
2. Encha com água até a linha correspondente ao número de copos de arroz a serem cozidos. Mexa para misturar.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição “acionar”.

4. Pressione a tecla “Arroz” .

5. Escolha o ponto desejado apertando a tecla “Meu Sabor” .

É recomendável selecionar o sabor “Ao Ponto” para esta receita.



6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro “bip” e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá “OH”.
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição “liberar”.
8. Após o término da retirada da pressão, abra a panela. O arroz estará pronto para servir.

Dicas

Antes de colocar o arroz na panela de cozimento, lave-o bem para retirar o excesso de amido. Após lavar, retire toda a água.

Para melhores resultados, mexa o arroz com a espátula para melhor distribuir a mistura e finalizar o cozimento, deixando o arroz mais soltinho.

Ingredientes

- 2 copos de arroz integral ou orgânico
- Medida de água da panela
- 1/2 copo de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de chá de sal
- 1 folha de louro



Modo de Preparo

1. Adicione todos os ingredientes na panela.
2. Encha com água até a linha correspondente ao número de copos de arroz a serem cozidos. Mexa para misturar.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
4. Pressione a tecla "Arroz" .
5. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Forte" para esta receita.



6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
8. Após o término da retirada da pressão, abra a panela. O arroz estará pronto para servir.

Arroz Integral

OU ORGÂNICO

Midea



Batata Frita

Midea



Ingredientes

- 1kg de batata frita congelada
- Óleo de milho
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Receita  Sem Pressão	Tempo  40 min	Rendimento  1 kg de batata frita
--	---	--

Modo de Preparo

1. Coloque o óleo na panela de cozimento e então coloque a panela de cozimento na panela.
2. A tampa da panela não deverá ser utilizada.
3. Pressione a tecla "Fritar"  e espere o óleo aquecer.
4. Frite as porções de batatas pouco a pouco.
5. Escorra em papel toalha.
6. Tempere com sal e pimenta do reino preta a gosto. A receita estará pronta para servir

Dica

Sirva as batatas fritas acompanhadas com um molho de sua preferência.

IMPORTANTE

A tampa da panela deve permanecer aberta durante o preparo.

Ingredientes

- 2 copos de cenoura ralada
- 4 ovos
- 1 copo de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento para bolo
- 2 folhas quadradas de papel manteiga, no tamanho do diâmetro da panela



Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento; bata bem até obter uma mistura homogênea.
2. Coloque a mistura em uma tigela e adicione delicadamente a farinha e o fermento, misture bem.
3. Unte a panela de cozimento com manteiga e coloque o papel manteiga forrando o fundo desta. Despeje a mistura do bolo na panela de cozimento.
4. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição “acionar”.
5. Pressione a tecla “Assar” . Aguarde o término do tempo.
6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro “bip” e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá “OH”.
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição “liberar”.
8. Abra a tampa da panela e retire com cuidado a panela de cozimento.
9. Deixe descansar o bolo por no mínimo 30 minutos antes de desenformar. Após, a receita estará pronta para servir.

Bolo de Cenoura

Midea



Carne de Panela

Midea

COM BATATAS



Ingredientes



- 500g de carne em cubos médios (agulha, patinho ou coxão)
- 300g de batatas pequenas descascadas
- 100g de cenoura em rodela
- 1 copo de cebola
- 2 copos de caldo de carne
- 1 copo de alho picado
- 1 copo de tomate picado
- 1 colher de chá de manjerona
- 1 colher de sopa de óleo para refogar
- 1 colher de chá de salsa picada
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de molho de pimenta

Modo de Preparo

1. Coloque os cubos de carne, a cebola e o alho picados na panela de cozimento.
2. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "liberar" (você também poderá executar esta etapa sem utilizar a tampa da panela).
3. Pressione a tecla "Refogar" , no display aparecerá "30" indicando a contagem regressiva de tempo, a partir de 30 minutos (padrão desta função).
4. Quando a panela finalizar a função refogar e entrar no modo Manter Aquecido, abra a tampa e acrescente tomate e manjerona. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
5. Pressione a tecla "Carnes"  e escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .



É recomendável selecionar o sabor "Ao Ponto" para esta receita.
6. Após o término desta etapa, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
8. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa da panela e coloque as batatas.
9. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
10. Ajuste a tecla "Minha Receita"  para 20 minutos.
11. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
12. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
13. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa da panela, adicione a salsinha e misture bem. A receita estará pronta para servir.

Ingredientes

- 1kg de costela cortada
- 1 copo de tomate picado
- 1 copo de cebola em rodela
- 4 copos de caldo de carne
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 colher de sopa de óleo para refogar
- 1 colher de chá de salsa picada
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 300g de aipim cozido



Modo de Preparo

1. Tempere as costelas e coloque-as na panela de cozimento com cebola, alho, molho de soja, caldo e tomates.
2. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
3. Pressione a tecla "Refogar" .
4. Quando a função refogar estiver finalizada, pressione a tecla "Carnes" .
5. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Suave" para esta receita.


6. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
7. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa adicione a salsa picada e o aipim cozido.
8. Pressione a tecla "Minha Receita"  e programe 15 minutos.
9. Feche a tampa da panela firmemente.
10. Após finalizar a função, abra a tampa e a receita está pronta para servir.

Costela com Aipim

Midea



Costelinha Suína

Midea

AO MOLHO BARBECUE



Ingredientes



- 600g de costelinha suína
- 1 copo de tomate picado
- 1 copo de cebola picada
- 2 copos de caldo de carne
- 2 colher de chá de alho picado
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 4 colheres de sopa de molho barbecue
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de cebolinha

Modo de Preparo

1. Tempere a costelinha com sal, pimenta, alho e o suco de limão. Coloque a costela na panela de cozimento e adicione cebola picada, os tomates, o molho de soja, o barbecue e o caldo de carne.
2. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "liberar" (você também poderá executar esta etapa sem utilizar a tampa da panela).
3. Pressione a tecla "Refogar" , no display aparecerá "30" indicando a contagem regressiva de tempo, a partir de 30 minutos (padrão desta função).
4. Quando a panela finalizar a função refogar e entrar no modo Manter Aquecido, abra a tampa, misture bem e feche a tampa firmemente, então mova a válvula para a posição "acionar".
5. Pressione a tecla "Carnes" .
6. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Suave" para esta receita.



7. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
8. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
9. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa e retire a carne.
10. Fatie as costelinhas e coloque-as em um prato. Regue com o molho e adicione a cebolinha picada para decorar. A receita estará pronta para servir.

Ingredientes

- 2 copos de feijão carioquinha
- 6 copos de água
- 1 copo de linguiçinha defumada
- 1 copo de cebola picada
- 1 copo de bacon picado
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de manjerona
- 1 colher de chá de sal

Receita  Com Pressão	Tempo  70 min	Rendimento  6 porções
--	---	---

Modo de Preparo

1. Escolha o feijão. Lave bem e coloque na panela de cozimento.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
4. Pressione a tecla "Feijão" .
5. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Forte" para esta receita.



6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
8. Abra a tampa da panela. A receita estará pronta para servir.

Dica

Deixe o feijão de molho da noite para o dia, melhorando a maciez do grão e assim podendo diminuir o tempo de cozimento.

Feijão Carioquinha

Midea



Feijão Preto

Midea



Ingredientes



- 2 copos de feijão preto
- 6 copos de água
- 1 copo de linguiçinha
- 1 copo de cebola picada
- 1 copo de bacon picado
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá de sal

Modo de Preparo

1. Escolha o feijão. Lave bem e coloque na panela de cozimento.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
4. Pressione a tecla "Feijão" .
5. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Ao Ponto" para esta receita.


6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
8. Abra a tampa da panela. A receita estará pronta para servir.

Dica

Deixe o feijão de molho da noite para o dia, melhorando a maciez do grão e assim podendo diminuir o tempo de cozimento.

Ingredientes

- 2 copos de feijão vermelho
- 6 copos de água
- 100g de linguiçinha defumada
- 1 copo de cebola picada
- 1 copo de bacon picado
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de manjerona
- 1 colher de chá de sal



Modo de Preparo

1. Escolha o feijão. Lave bem e coloque na panela de cozimento.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição “acionar”.
4. Pressione a tecla “Feijão” .
5. Escolha o ponto desejado apertando a tecla “Meu Sabor” .

É recomendável selecionar o sabor “Ao Ponto” para esta receita.



6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro “bip” e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá “OH”.
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição “liberar”.
8. Abra a tampa da panela. A receita estará pronta para servir.

Dica

Deixe o feijão de molho da noite para o dia, melhorando a maciez do grão e assim podendo diminuir o tempo de cozimento.

Feijão Vermelho

Midea



Frango ao Molho Suço

E MANJERICÃO

Midea



Ingredientes



- 600g de sobrecoxa desossada cortada em cubos médios
- 1 lata de tomate pelatti cortado em cubos
- 1 copo de cebola
- 2 copos de caldo de frango
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 colher de chá de manjerona
- 1 colher de sopa de óleo para refogar
- 1/3 de copo de folhas de manjericão
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta do reino

Modo de Preparo

1. Tempere os cubos de frango e adicione cebola, alho, tomates e manjerona na panela de cozimento.
2. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "liberar" (você também poderá executar esta etapa sem utilizar a tampa da panela).
3. Pressione a tecla "Refogar" , no display aparecerá "30" indicando a contagem regressiva de tempo, a partir de 30 minutos (padrão desta função).
4. Quando a panela finalizar a função refogar e entrar no modo Manter Aquecido, abra a tampa, adicione o caldo e tempere a gosto. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
5. Pressione a tecla "Carnes" .
6. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Ao Ponto" para esta receita.


7. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
8. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
9. Após o término da retirada da pressão, abra a panela e finalize com manjericão. A receita estará pronta para servir.

Ingredientes

- 2 copos de Lentilha
- 4 copos de água
- 1 batata em cubinhos
- 1 copo de cebola picada
- 1 copo de tomate picado
- 1/2 copo de cenoura ralada
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 colher de chá de curry em pó
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher de chá de sal



Modo de Preparo

- Escolha a lentilha. Lave bem e coloque na panela de cozimento.
- Adicione todos os temperos.
- Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição “acionar”.
- Pressione a tecla “Feijão” .
- Escolha o ponto desejado apertando a tecla “Meu Sabor” .

É recomendável selecionar o sabor “Suave” para esta receita.


- Feche a tampa da panela firmemente.
- Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro “bip” e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá “OH”.
- Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição “liberar”.
- Abra a tampa da panela. A receita estará pronta para servir.

Dica

Para incrementar a receita outros legumes poderão ser adicionados na lentilha.

Lentilha Vegetariana

Midea



Purê de Batata Doce

Midea



Ingredientes



- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de leite morno
- 4 unidades de Batata Doce descascadas e cortadas em pedaços grandes
- 6 copos de água (ou suficiente para cobrir o legume)

Modo de Preparo

1. Lave bem e descasque as batatas.
2. Coloque as batatas e água na panela de cozimento.
3. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição “acionar”.
4. Pressione a tecla “Minha Receita”  e ajuste para 20 minutos.
5. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro “bip” e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá “OH”.
6. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição “liberar”.
7. Abra a tampa da panela e escorra o líquido.
8. Passe as batatas por um passador de purê. Tempere com manteiga, leite e sal. A receita estará pronta para servir.

Ingredientes

- 200g de carne cortada em cubos (agulha, peito)
- 100g de batata doce cortada em cubos
- 100g de batata cortada em cubos
- 100g de cenoura cortada em cubos
- 200g de moranga cortada em cubos
- 100g de aipim cortado em cubos
- 500ml de caldo de legumes
- 1/2 copo de cebola picada
- 2 colheres de chá de alho picado
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 copo de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 unidades de folhas de couve picadas

Receita  Com Pressão	Tempo  45 min	Rendimento  6 porções
--	---	---

Modo de Preparo

1. Tempere e doure as carnes, então adicione na panela de cozimento a cebola e o alho.
2. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
3. Pressione a tecla "Refogar" , no display aparecerá "30" indicando a contagem regressiva de tempo, a partir de 30 minutos (padrão desta função).
4. Quando a panela finalizar a função refogar e entrar no modo Manter Aquecido, abra a tampa e acrescente os legumes e o caldo. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
5. Pressione a tecla "Sopa" .



Esta função possui apenas a opção de sabor "Ao Ponto".
6. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
7. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
8. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa e adicione a salsa e a couve picada. Misture bem. A receita estará pronta para servir.

Dica

Para incrementar a receita sirva com queijo ralado e pão..

Sopão de Carne

COM LEGUMES

Midea



Stroganoff de Alcatra

COM COGUMELOS

Midea



Ingredientes



- 500g de iscas de alcatra
- 200g de cogumelos frescos laminados
- 2 caixas de creme de leite
- 1/2 copo de cebola picada
- 1/2 copo de tomate picado
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 colher de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 colher de chá de sal

Modo de Preparo

1. Coloque as iscas de carne, a cebola e os cogumelos na panela de cozimento.
2. Coloque a panela de cozimento na panela. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "liberar" (você também poderá executar esta etapa sem utilizar a tampa da panela).
3. Pressione a tecla "Refogar" , no display aparecerá "30" indicando a contagem regressiva de tempo, a partir de 30 minutos (padrão desta função).
4. Quando a panela finalizar a função refogar e entrar no modo Manter Aquecido, abra a tampa e acrescente o restante dos ingredientes, exceto o creme de leite. Feche a tampa firmemente e mova a válvula para a posição "acionar".
5. Pressione a tecla "Carnes" .
6. Escolha o ponto desejado apertando a tecla "Meu Sabor" .

É recomendável selecionar o sabor "Ao Ponto" para esta receita.


7. Após o término do preparo, a panela irá emitir um aviso sonoro "bip" e passará automaticamente para o modo Manter Aquecido, no display aparecerá "OH".
8. Retire a pressão da panela movendo a válvula para a posição "liberar".
9. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa da panela, adicione o creme de leite e a salsinha e misture bem. A receita estará pronta para servir.

Dica

Para incrementar a receita sirva com arroz branco e batata palha.



SPRINGER CARRIER LTDA
Rua Berto Círio, 521
Bairro São Luís - Canoas - RS
CEP: 92.420-030
CNPJ: 10.948.651/0001-61



Marca líder mundial em vendas de produtos para climatização.*



Líder mundial em produção de eletrodomésticos.**



Rede Autorizada em todo o Brasil

* Euromonitor International Limited, 15/edição, Indústria de eletrodomésticos, volume no varejo em unidades, dados 2014; Ar-Condicionado, Climatizadores e Ventiladores.
** Euromonitor International Limited, 17/edição, Indústria de eletrodomésticos, com relação a definição da categoria de linha branca, produtor em volume de unidades, dados 2016.