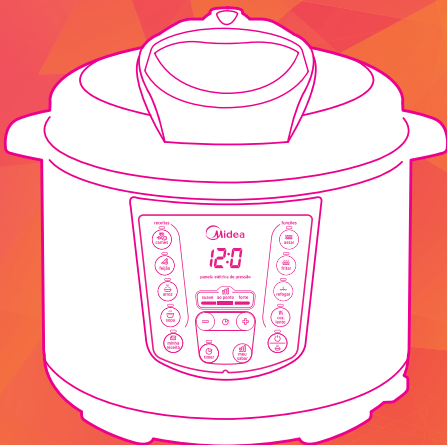


# Livro de Receitas

## Panela Elétrica de Pressão



 Midea®



## CONTEÚDO

Painel de Controle da Panela Elétrica de Pressão .....	4
Feijão Preto .....	5
Feijão Cariquinha.....	6
Carne de Panela com Batatas .....	7
Lentilha Vegetariana.....	8
Purê de Batata Doce .....	9
Aipim na Manteiga .....	10
Feijão Vermelho .....	11
Strogonoff de Alcatra com Cogumelos Frescos.....	12
Bolo de Cenoura.....	13
Batata Frita .....	14
Aipim Frito .....	15
Arroz Branco.....	16
Frango ao Molho Sugo e ManjeriçãO .....	17
Arroz Integral ou Orgânico.....	18
Costela com Aipim.....	19
Costelinha Suína ao Molho Barbecue.....	20
Sopão de Carne com Legumes.....	21

## 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

## Feijão Preto

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 60 minutos

### 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 no recipiente interno da panela.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque o recipiente na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Feijão** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Ao Ponto** para este tipo de feijão.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Abra a 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 Cariquinha

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 70 minutos

### Ingredientes:

- 2 copos de Feijão Cariquinha
- 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

### Modo de preparo:

1. Escolha o feijão. Lave bem e coloque no recipiente interno da panela.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque o recipiente na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Feijão** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o ponto **Forte** para este tipo de feijão.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Abra a 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.*

## Carne de Panela com Batatas

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 80 minutos

### Ingredientes:

- 500g de carne em cubos médios (agulha, patinho ou coxão)
- 300g de batatas pequenas descascadas
- 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 no recipiente interno da panela.
2. Pressione a tecla **Refogar** e feche a tampa firmemente.
3. Quando a panela finalizar esta função e entrar no modo **Manter Aquecido**, acrescente tomate e manjerona.
4. Pressione a tecla **Carnes** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Ao Ponto** para esta receita.
5. Feche a tampa firmemente.
6. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
7. Abra a panela, coloque as batatas e ajuste a tecla **Minha Receita** para 20 minutos. Feche a tampa firmemente. A panela começará a funcionar automaticamente.
8. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
9. Após o término da retirada da pressão, abra a panela adicione a salsinha, misture bem. A receita estará pronta para servir.



## Lentilha Vegetariana

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 40 minutos

### 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:

1. Escolha a lentilha. Lave bem e coloque no recipiente interno da panela.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque o recipiente na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Feijão** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Suave** para esta receita.
5. Feche a tampa da panela firmemente.
6. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
7. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
8. Abra a panela. A receita estará pronta para servir.

### DICA

*Outros legumes podem ser adicionados na lentilha.*



## Purê de Batata Doce

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 45 minutos

### Ingredientes:

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

### Modo de preparo:

1. Lave bem e descasque as batatas.
2. Coloque as batatas e água no recipiente interno da panela.
3. Coloque o recipiente na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Minha Receita** e ajuste para 20 minutos.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Abra a 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.



## Aipim na Manteiga

**Rendimento:** 8 porções

**Tempo de preparo:** 45 minutos

### Ingredientes:

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

### Modo de preparo:

1. Lave e descasque os aipins.
2. Coloque o aipim e água no recipiente interno da panela.
3. Coloque o recipiente na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Minha Receita** e ajuste para 30 minutos.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Abra a panela e escorra o líquido.
8. Adicione a manteiga e a salsinha. A receita estará pronta para servir.

## Feijão Vermelho

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 60 minutos

### 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 no recipiente interno da panela.
2. Adicione todos os temperos.
3. Coloque o recipiente na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Feijão** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Ao Ponto** para este tipo de feijão.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Abra a 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.*

## Strogonoff de Alcatra com Cogumelos Frescos

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 80 minutos

### 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 no recipiente interno da panela.
2. Pressione a tecla **Refogar**.
3. Após o término da função **Refogar**, adicione o restante dos ingredientes, exceto o creme de leite. Feche a tampa da panela firmemente.
4. Pressione a tecla **Carnes** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Ao Ponto** para esta receita.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Após o término da retirada da pressão, abra a panela adicione o creme de leite e a salsinha e misture bem. A receita estará pronta para servir.

### DICA

*Sirva com arroz branco e batata palha.*

## Bolo de Cenoura

**Rendimento:** 1 bolo redondo de 8 fatias

**Tempo de preparo:** 40 minutos

### 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.
2. Bata bem até obter uma mistura homogênea. Coloque a mistura em uma tigela. Incorpore delicadamente a farinha e o fermento.
3. Unte o recipiente interno da panela de pressão com manteiga e disponha o papel manteiga forrando o fundo do recipiente.
4. Despeje a mistura do bolo. Feche a tampa firmemente. Pressione a tecla **Assar**. Aguarde o término do tempo.
5. Abra a panela e retire o recipiente. Deixe descansar o bolo por no mínimo 30 minutos antes de desenformar. Após, a receita estará pronta para servir.

### DICA

*Finalize com uma cobertura de chocolate.*



## Batata Frita

**Rendimento:** 1kg de batata frita

**Tempo de preparo:** 40 minutos

### Ingredientes:

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

### Modo de preparo:

1. Coloque o óleo no recipiente interno na panela.
2. Pressione a tecla **Fritar** e não feche a tampa da panela. Espere o óleo aquecer.
3. Frite as porções de batatas pouco a pouco.
4. Escorra em papel toalha.
5. 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.*

## Aipim Frito

**Rendimento:** 1kg de aipim frito

**Tempo de preparo:** 40 minutos

### 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 no recipiente interno na panela.
2. Pressione a tecla **Fritar** e não feche a tampa da panela. Espere o óleo aquecer.
3. Frite as porções de aipim cozido (resfriados e cortados em palitos) pouco a pouco.
4. Escorra em papel toalha.
5. Tempere com sal e decore com a cebolinha. A receita estará pronta para servir.

#### DICA

*Sirva acompanhado com um molho de sua preferência.*

#### IMPORTANTE

*A tampa da panela deve permanecer aberta durante o preparo.*



## Arroz Branco

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de preparo:** 40 minutos

### 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 no recipiente interno da panela de pressão.
2. Encha com água até a linha correspondente ao número de copos de arroz a serem cozidos. Mexa para misturar.
3. Coloque o recipiente interno na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Arroz** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Ao Ponto** para esta receita.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Após o término da retirada da pressão, abra a panela. O arroz estará pronto para servir.

### DICAS

- *Antes de colocar o arroz no recipiente interno da panela, 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.*



## Frango ao Molho Sugo e Manjericão

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de preparo:** 80 minutos

### 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 manjericão
- 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 manjericão no recipiente interno da panela de pressão.
2. Pressione a tecla **Refogar** e feche a tampa da panela firmemente.
3. Após o término da função **Refogar**, adicione o caldo. Tempere a gosto.
4. Feche a tampa da panela firmemente.
5. Pressione a tecla **Carnes** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Ao Ponto** para esta receita.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Após o término da retirada da pressão, abra a panela e finalize com manjericão. A receita estará pronta para servir.



## Arroz Integral ou Orgânico

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de preparo:** 55 minutos

### 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 o recipiente interno na panela. Feche a tampa firmemente.
4. Pressione a tecla **Arroz** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Forte** para esta receita.
5. Após o término do preparo, a panela irá apitar e passará automaticamente para o modo **Manter Aquecido**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Após o término da retirada da pressão, abra a panela. O arroz estará pronto para servir.

## Costela com Aipim

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 65 minutos

### Ingredientes:

- 1kg de costela cortada
- 1 copo de tomate picado
- 1 copo de cebola em rodelas
- 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 no recipiente interno da panela com cebola, alho, molho de soja, caldo e tomates.
2. Feche a tampa da panela firmemente.
3. Pressione a tecla **Refogar**.
4. Quando a função **Refogar** estiver finalizada, pressione a tecla **Carnes** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Suave** para esta receita.
5. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
6. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa adicione a salsa picada e o aipim cozido.
7. Pressione a tecla **Minha Receita** e programe 15 minutos.
8. Feche a tampa da panela firmemente.
9. Após finalizar a função, abra a tampa e a receita está pronta para servir.



## Costelinha Suína ao Molho Barbecue

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de preparo:** 60 minutos

### 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 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 e adicione cebola picada, os tomates, o molho de soja, o barbecue e o caldo de carne.
2. Feche a tampa da panela firmemente.
3. Pressione a tecla **Refogar**.
4. Após o término da função **Refogar** misture bem e feche novamente a tampa da panela firmemente.
5. Pressione a tecla **Carnes** e escolha o ponto desejado apertando a tecla **Meu Sabor**. É recomendado usar o sabor **Suave** para esta receita.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. Após o término da retirada da pressão, abra a tampa e retire a carne.
8. Fatie as costelinhas e coloque-as em um prato.
9. Regue com o molho e adicione a cebolinha picada para decorar. A receita estará pronta para servir.

## Sopão de Carne com Legumes

**Rendimento:** 6 porções

**Tempo de preparo:** 45 minutos

### 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

### Modo de preparo:

1. Tempere e doure as carnes, em seguida adicione no recipiente interno da panela a cebola e o alho.
2. Feche a tampa da panela firmemente.
3. Pressione a tecla **Refogar**.
4. Após o término da função **Refogar**, adicione os legumes e o caldo. Feche a tampa da panela firmemente.
5. Pressione a tecla **Sopa**. Esta função possui apenas o modo de cozimento **Ao Ponto**.
6. Retire a pressão da panela, deslocando a válvula para o lado.
7. 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

*Sirva com queijo ralado e pão.*







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



Líder mundial  
em produção de  
eletrodomésticos.\*



Marca líder mundial  
em vendas de produtos  
para climatização.\*\*



Mais de 600 assistências  
técnicas e duas fábricas  
no Brasil.

\*Fonte Euromonitor International Limited, 16/edição. Indústria de eletrodomésticos, com relação a definição da categoria de linha branca, produtor em volume de unidades, dados 2015.

\*\*Fonte Euromonitor International Limited, 15/edição. Indústria de eletrodomésticos, volume no varejo em unidades, dados 2014, Ar-Condicionado, Climatizadores e Ventiladores.