

CALDO DE CABOTIÁ COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 abóbora cabotiá
500 g de carne seca cozida desfiada
1 caldo de carne
2 dentes de alho
1 cebola pequena
1 colher de ketchup
sal e pimenta a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Fure a abóbora e coloque no micro
Deixe 20 minutos o micro
Vire a abóbora e coloque mais 20 minutos
Em uma panela, frite a cebola e o alho
Acrescente a carne seca, o caldo de carne, o ketchup, o sal e a pimenta
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite
Retire a abóbora do micro
Coloque o creme de carne seca dentro da abóbora e mexa devagar para tirar um pouquinho da abóbora e misturar no creme
Sirva com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5011-caldo-de-cabotia-com-carne-seca.html>