

SOPA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2 fios de azeite
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
250 g de abóbora sergipana
1/2 colher (chá) de colorau
400 ml de água quente
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 tomate picado
300 g de carne-seca cozida e desfiada
salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure 1/2 cebola picada em 1 fio de azeite
Acrescente os dentes de alho picados
Adicione a abóbora cortada em pedaços
Acrescente o colorau e a água quente; deixe cozinhar por 10 minutos
Passe o conteúdo da panela para o liquidificador
Tempere com sal e pimenta
Bata bem até formar um creme homogêneo; reserve
Em uma panela, doure 1/2 cebola em 1 fio de azeite
Acrescente o tomate picado e refogue
Adicione a carne
Tempere com salsinha a gosto
Sirva uma porção da sopa com uma colher bem servida da carne

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8635-sopa-de-abobora.html>