

# QUIBEBE COM RESTO DE COSTELA ASSADA

## INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo  
1 colher (sopa) de margarina  
1 alho amassado  
sal a gosto  
1 cebola média picada  
1 tablete de caldo de carne  
resto de costela assada  
500 g de abóbora picada em cubos pequenos  
tempero pronto sabor carne a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a costela assada em pedaços pequenos e reserve  
Coloque a abóbora em uma panela com água o suficiente para cobri  
Em uma panela coloque o óleo para esquentar  
Coloque a margarina para derreter junto do óleo  
Acrescente o alho, sal, tablete de caldo de carne e a cebola  
Acrescente a costela e deixe fritar por 5 minutos sempre mexendo  
Acrescente meio litro de água e a abóbora  
Desligue e sirva ainda quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12825-quibebe-com-resto-de-costela-assada.html>