

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-quiubebe-com-resto-de-costela-assada.html>