

SOPA DE SOBRA: CARNE, ABÓBORA E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

(receita para aproveitar sobras de churrasco ou assado que ficaram secas ou passaram do ponto)

1 prato de carne assada em pedaços pequenos e médios

1 talo de alho poró em rodela finas

1 cebola grande picada

500 g de abóbora em cubos médios

1 cenoura grande picada em pedaços pequenos

2 tomates maduros em cubos pequenos

2 a 3 colheres (sopa) de azeite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho-poró no azeite até estarem começando a ficar transparentes.

Junte as carnes e deixe a cebola e o alho-poró terminarem de fritar.

Acrescente a abóbora, a cenoura e os tomates e refogue até a mistura estar soltando bastante água.

Adicione água ou caldo suficiente para cobrir todos os ingredientes com 2 dedos de sobra.

Adicione os temperos, exceto a salsinha; deixe cozinhar até que a abóbora esteja bem macia.

Desligue o fogo, adicione a salsinha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14205-sopa-de-sobra-carne-abobora-e-alho-poro.html>