

CALDO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora média
200 g de linguicinha picada
200 g de bacon picado
1 cebola picada em cubos
1/2 cabeça de alho amassada
sal a gosto
1/2 pimentão amarelo picado
1/2 pimentão vermelho picado
3 caldos de galinhas
tempero pronto sabor carne

MODO DE PREPARO

Pique a abóbora com casca, coloque em uma panela de pressão com um pouco de água e com um caldo de galinha.

Depois de ter pressão, deixe ainda por uns 10 a 15 minutos, reserve.

Frite o bacon com a linguicinha.

Depois de fritos, coloque o alho com os 2 caldos de galinha, a cebola e os pimentões, o tempero pronto de carne, deixe ficar com um caldinho bem grosso (se quiser, coloque um pouco de água para cozinhar e sumir os pimentões e a cebola).

Pegue a abóbora e coloque no liquidificador e bata até criar uma pasta.

Depois jogue na panela junto com os outros ingredientes, misture bem e acrescente o sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16466-caldo-de-abobora.html>