

SOPA DE ABÓBORA COM LÂMINAS DE CARNE SECA E TALOS DE AGRIÃO

INGREDIENTES

1/2 abóbora média

100 g de carne seca magra (aproximadamente)

quanto baste de talos de agrião picadinhos

1/2 cebola média ralada

2 dentes de alho grandes espremidos

1 tomate grande cortado em cubinhos

1 batata média cortada em cubinhos

1 cenoura média cortada em cubinhos

1/2 lata/caixa de pomarola

azeite extravirgem para refogar

bacon em cubinhos a gosto

1 colher (chá) cheia de amido de milho desmanchado em 1/2 copo d'água

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em pequenas lâminas e coloque para ferventar, tirando o excesso de sal.

Coloque a abóbora para cozinhar até que fique bem mole e, logo após, bata-a no liquidificador com a mesma água do cozimento e reserve.

Numa caçarola, refogue a carne com a cebola, o alho, o azeite, o bacon, os talos de agrião, os cubinhos de batata e os cubinhos de cenoura pré-cozidos.

Quando perceber que o bacon já derreteu sua gordura, acrescente o caldo de abóbora e deixe ferver.

Corrija o sal.

Derrame o amido de milho dissolvido, aos poucos, até dar a textura desejada e apague o fogo.

Sirva com pão ou torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20134-sopa-de-abobora-com-laminas-de-carne-seca-e-talos-de-agriao.html>