

CALDO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de abóbora
300 g de carne seca
1 colher de óleo
alho e sal a gosto
1/2 cebola média picadinha
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora em panela de pressão por 15 minutos ou até ela ficar bem cozida a ponto de ser batida no liquidificador.

Enquanto a abóbora cozinha, em outra panela coloque o óleo, o alho e o sal.

Frite a carne bem fritinha, corte ela em pedaços bem pequenos, junte a cebola sem deixar ela queimar e reserve.

Depois de cozida a abóbora, tem quem ser batida no liquidificador, deixe criar um creme bem homogêneo e grosso.

Misture com a carne e sirva em canecas, o cheiro-verde é a parte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22007-caldo-de-abobora-com-carne-seca.html>