

# SOPA DE ABÓBORA COM CARNE

## INGREDIENTES

3 xícaras de abóbora madura picada em cubos

1 fatia grossa de picanha picada em cubos pequenos

1/2 cebola pequena picadinha

1 dente de alho amassado

2 cubos de caldo de carne ou picanha

1 litro de água

2 colheres (sopa) de azeite

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite até dourar.

Acrescente a carne e os cubos de carne e refogue até secar.

Acrescente a abóbora e a água.

Cozinhe em fogo médio até que a abóbora esteja macia.

Leve metade das aboboras cozidas ao liquidificador, adicione uma concha do líquido da sopa e bata bem.

Coloque esta mistura na panela novamente com a outra metade e misture bem.

Sirva quente com croutons e/ou queijo parmesão ralado.

Rende 4 porções grandes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24998-sopa-de-abobora-com-carne.html>