

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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