

CALDO DE ABÓBORA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 abóbora cabotia descascada e picada
1 e 1/2 litros de água
sal a gosto
3 colheres de azeite
1 linguiça calabresa pequena em rodela bem fina
2 dentes de alho
1 cebola em rodela
1 cenoura ralada grossa
1 xícara de proteína de soja granulada (opcional)
1 envelope de creme de cebola
1/2 lata de creme de leite
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a abóbora para cozinhar, por 15 minutos na panela de pressão com a 1 litro água e o sal.

Enquanto isso, em outra panela, refogue a linguiça por 3 minutos.

Junte o alho, a cebola e a cenoura e deixe refogar mais 3 minutos.

Adicione a proteína de soja (opcional), o creme de cebola e, aos poucos, 1/2 litro de água morna.

Abra a panela de pressão, junte a abóbora e o caldo com os outros ingredientes.

A abóbora fica derretida, um caldo mesmo.

Deixe ferver até engrossar.

Desligue o fogo, junte o creme de leite e o coentro.

Sirva com pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28079-caldo-de-abobora-com-calabresa.html>