

# 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 finas  
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, refoque 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>