

SOPA DE ABÓBORA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de abóbora cabocham

2 batatas médias

3 gomos de linguiça mista

1 cebola grande

1 colher de sopa de alho picadinho

1 colher de sopa de orégano

1 colher de sopa de molho inglês

1 cubo de caldo de galinha ou legumes

1 pacotinho de sazón tempero do nordeste

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Dividir em pedaços grandes e cozinhar numa panela grande com água que cubra e uma colher de sobremesa de sal até ela mudar de cor um pouco. Não deixar mole demais.

Esfrie e “descasque” com uma colher, tirando todo o miolo da casca.

Numa panela grande refogue a cebola em um pouco de óleo. Quando começar a mudar de cor coloque o alho para fritar junto. Jogue 1 litro de água e um cubo de caldo de galinha ou legumes para dissolver. Em seguida coloque a abóbora e a batata picada para cozinhar. Quando a batata estiver mole desligue e passe para outra travessa/pote para esfriar um pouco. Reserve.

A linguiça deve-se tirar a pele e desmanchá-la grosseiramente com os dedos. Refogue com um pouquinho de óleo só para não grudar no fundo, o orégano e o molho inglês. Ela frita na própria gordura que derrete. Quando essa gordura secar, desligue o fogo.

Bata a abóbora e a batata reservada no liquidificador para virar um creme. Volte para a panela junto com a linguiça e acrescente o tempero do nordeste.

Mexa sempre para não grudar. Quando levantar fervura está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39168-sopa-de-abobora-com-linguica.html>