

SOPA DE ABÓBORA DA RENATA

INGREDIENTES

1 abóbora moranga

Bacon o quanto quiser ou carne de sua preferência

Salsinha e cebolinha (opcional)

1 cebola média picadinha

5 ovos de codorna (opcional)

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Corte e cozinhe a abóbora com água.

Enquanto isso corte o bacon a cebola e a salsinha e cebolinha.

Depois de cozida, deixe esfriar um pouco e retire a casca.

Em seguida bata no liquidificador e acrescente um copo de água.

Em uma panela refogue o bacon a cebola e acerte o tempero.

Acrescente a abóbora e depois que começar a cozinhar coloque os ovos de codorna.

Depois que os ovos cozinharem na sopa, desligue o fogo e está pronto para servir com salsinha e cebolinha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41030-sopa-de-abobora-da-renata.html>