

SOPA SERTANEJA

INGREDIENTES

1 kg de jerimum (abóbora)
500 g de charque (carne seca)
1 cebola
1 dente de alho
300 g de queijo coalho
2 colheres de azeite ou manteiga de garrafa
Coentro e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o jerimum em água e sal e bata no liquidificador com a água do cozimento, reserve.

Corte a charque em pedaços e escale duas vezes.

Cozinhe a charque em panela de pressão por 20 minutos depois de escale, desfie em pedaços grandes e reserve.

Doure a cebola picadinha e o alho triturado no azeite ou manteiga, acrescente a charque, deixe dourar por 5 minutos em fogo médio, acrescente o jerimum batido, misture tudo e se ficar muito grosso acrescente um pouquinho de água até a consistência desejada.

À parte, asse o queijo coalho em cubos e acrescente à sopa.

Prove o sal e corrija se precisar.

Depois de pronta, jogue o coentro por cima e sirva.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46376-sopa-sertaneja.html>