

SOPA DE ABÓBORA COM CENOURA À MINEIRA

INGREDIENTES

300 g de abóbora madura cortada em pedaços grandes

1 cenoura média cortada em rodela

150 g de bacon picado

100 g de linguiça calabresa defumada picada

1 litro de água quente

1 dente de alho picado

½ xícara (chá) de cebola picada

¼ xícara (chá) de pimentão verde picado

Sal a gosto

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon e a linguiça calabresa, coloque em um papel toalha depois de fritos e reserve.

Na mesma panela que fritou o bacon, doure a cebola, o pimentão e o alho, acrescente à abóbora, a cenoura e a água e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Quando a abóbora e a cenoura estiverem cozidas bata a sopa no liquidificador, volte à sopa para a panela junte o bacon e a linguiça, coloque sal e deixe ferver em fogo baixo por 2 minutos, acrescente o cheiro verde. Sirva quente acompanhada de torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47544-sopa-de-abobora-com-cenoura-a-mineira.html>