

SOPA DE ABÓBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

- 300 g de bife de coxão mole cortado em tirinhas finas
- 1 cebola grande cortada em cubinhos
- 3 dentes de alho fatiados bem fininho
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 litro de água
- 1/2 abóbora cabotiá cortada em cubos pequenos
- 2 chuchus pequenos cortado em cubos pequenos
- 2 cenouras em cubos pequenos
- 1 pitada de pimenta calabresa desidratada
- 4 colheres (sopa) de cheiro verde picados (coentro, cebolinha, salsa)
- 3 colheres (sopa) de aveia em flocos

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande esquite o azeite com o óleo.

Acrescente a carne e refogue até ficar bem dourada.

Acrescente a manteiga e em seguida a cebola e o alho e deixe dourar um pouquinho.

Junte todos os legumes e acrescente a água fervendo com os caldos de carne e legumes e a pimenta calabresa.

Deixe ferver até cozinhar bem e amasse um pouco a sopa.

Acrescente a aveia e o cheiro verde e deixe ferver mais um pouco para apurar o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48015-sopa-de-abobora-cabotia.html>