

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 esquente o azeite com o óleo.

Acrescente a carne e refogue ate 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 agua 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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