

# SOPA DOURADA

## INGREDIENTES

250 g de acém magro

1 kg de abóbora madura (aquele de fazer doce)

1 caixinha de creme de leite

1 cebola pequena picadinha

2 dentes de alho picadinhos

2 tomates maduros picadinhos

2 cubos de caldo de carne

Cheiro verde a gosto

Temperos a gosto

Água o suficiente para cozinar a carne

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne com os tomates, a cebola e os cubos de caldo de carne.

Cozinhe em pressão até ficar bem macia.

Desfie a carne e reserve.

Descasque, corte e cozinhe a abóbora em pouca água e sem sal

Bata a abóbora ainda quente no liquidificador com o caldo da carne e um pouco da água do cozimento.

Leve ao fogo adicionando a carne desfiada.

Desligue o fogo acrescente o creme de leite e salpique o cheiro verde por cima.

Sirva quente.

Esta sopa fica como um creme se necessário acrescentar mais um pouco da água do cozimento da abóbora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48286-sopa-dourada.html>