

SOPA DOURADA

INGREDIENTES

250 g de acém magro
1 kg de abóbora madura (aquela 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 cozinhar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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