

# 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>