

CALDO DE ABÓBORA COM COSTELA SUÍNA

INGREDIENTES

2 kg de abóbora
1 kg de costelinha suína
1 cebola
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
cheiro - verde
alho a gosto
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em pedaços médios, e coloque para cozinhar até amolecer (com casca), em seguida bata no liquidificador.

Corte a costelinha suína em pedaços pequenos e refogue com todos os temperos picados. Em seguida leve ao forno para assar a 180°C.

Depois de 20 a 30 minutos retire do forno e coloque tudo dentro do caldo de abóbora.

Deixe ferver em fogo baixo por 15 minutos, para finalizar corte salsinha e cheiro-verde bem picados para decorar, sirva com torrada ou pão.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48754-caldo-de-abobora-com-costela-suina.html>