

SOPA DE ABÓBORA RÁPIDA

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora

300 g de alcátara picada(pedaços bem pequenos)

4 palmitos cortados em rodelas

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 caldo knorr de carne seca

Salsa a gosto

Óleo para refogar

Pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em pedaços pequenos.

Refogue a abóbora com um dente de alho e metade da quantidade de cebola.

Coloque água até cobrir e deixe cozinhar com um pouco de sal.

Após estar bem macia, retire os pedaços do caldo e amasse com um garfo, reserve o caldo.

Em uma panela, refogue a carne com cebola e alho e adicione o caldo knorr.

Adicione a abóbora amassada o palmito e a salsa.

Coloque o caldo até encontrar o ponto da sopa, se necessário, adicione mais água.

Por fim verifique o sal e adicione pimenta-do-reino a gosto.

Sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49426-sopa-de-abobora-rapida.html>