

SOPA DE ABÓBORA RÁPIDA

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora
300 g de alcátara picada(pedaços bem pequenos)
4 palmitos cortados em rodela
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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