

CALDO DE LOMBO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 abóbora brasileira média madura picada (300 g)

150 g de vagem picada

1 maço de brócolis picado

3 cenouras pequenas fatiadas

1 cebola média picada ou 5 dentes de alho picados

3 colheres de azeite

600 g de lombo suíno fatiado

2 colheres de gengibre ralado

Sal e pimenta a gosto

Queijo ralado

Cheiro verde picado

Torradas

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes até ficarem macios.

Reserve a água do cozimento.

Amasse a abóbora com garfo e reserve.

Aqueça o azeite e frite levemente para amaciar, as fatias do lombo temperado com pouco sal e pimenta e acrescente a cebola ou o alho até dourarem.

Acrescente a água do cozimento e deixe cozinhar por 10 minutos.

Acrescente a abóbora amassada, os legumes cozidos e o gengibre ralado.

Acerte o sal e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Enfeite com o cheiro-verde e queijo e sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/50734-caldo-de-lombo-com-legumes.html>