

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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