SOPA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2 fios de azeite

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

250 g de abóbora sergipana

1/2 colher (chá) de colorau

400 ml de água quente

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 tomate picado

300 g de carne-seca cozida e desfiada

salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure 1/2 cebola picada em 1 fio de azeite

Acrescente os dentes de alho picados

Adicione a abóbora cortada em pedaços

Acrescente o colorau e a água quente; deixe cozinhar por 10 minutos

Passe o conteúdo da panela para o liquidificador

Tempere com sal e pimenta

Bata bem até formar um creme homogêneo; reserve

Em uma panela, doure 1/2 cebola em 1 fio de azeite

Acrescente o tomate picado e refogue

Adicione a carne

Tempere com salsinha a gosto

Sirva uma porção da sopa com uma colher bem servida da carne

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8635-sopa-de-abobora.html