

CALDO CREMOSO DE ABÓBORA COM CARNE

INGREDIENTES

200 g de carne picada de sua preferência

300 g abóbora sem casca e sem sementes

1 dente de alho

1/2 cebola picada

1 colher de manteiga

pimenta e cominho moído a gosto

salsa/coentro/cebolinha a gosto

1 tomate picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente a manteiga e a carne

Depois de um minuto, coloque o tomate picado e as abóboras

Feche a tampa e deixe cozinhar em fogo baixo até a abóbora ficar mole

Depois de cozido, coloque só as abóbora no processador até virar purê

Veja se está bom de sal e deixe ferver por mais 2 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6694-caldo-cremoso-de-abobora-com-carne.html>