

CALDO DE CABOTIÁ COM CARNE SECA

INGREDIENTES

- 1 abóbora cabotiá
- 500 g de carne seca cozida desfiada
- 1 caldo de carne
- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 1 colher de ketchup
- sal e pimenta a gosto
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Fure a abóbora e coloque no micro

Deixe 20 minutos o micro

Vire a abóbora e coloque mais 20 minutos

Em uma panela, frite a cebola e o alho

Acrescente a carne seca, o caldo de carne, o ketchup, o sal e a pimenta

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite

Retire a abóbora do micro

Coloque o creme de carne seca dentro da abóbora e mexa devagar para tirar um pouquinho da abóbora e misturar no creme

Sirva com arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5011-caldo-de-cabotia-com-carne-seca.html>