

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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