

# 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://areceitadavez.com.br/receita/8635-sopa-de-abobora.html>