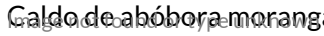
Caldo de abóbora moranga com carne-seca

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-abobora-moranga-com-carne-seca

Que tal aproveitar os dias frios com um delicioso caldo de abóbora moranga com carne-seca? Confira o passo a passo da receita e faça em casa ainda hoje!



Caldo de abóbora moranga com carne-seca

70 min 6 porções

Ingredientes

- 1 abóbora moranga inteira
- Sal, azeite de oliva e pimenta-do-reino a gosto
- 1,3kg de abóbora moranga em cubos
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 cubo de caldo de legumes
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 500g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- 2 tomates picados
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- Cebolinha picada para decorar

Modo de Preparo

1. Corte uma tampa da abóbora e retire as sementes com uma colher.
2. Passe azeite e sal dentro da abóbora e embrulhe-a em papel-alumínio.
3. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos ou até ficar al dente.
4. Retire e reserve.
5. Coloque a abóbora em cubos, a água e o caldo de legumes em uma panela, leve ao fogo médio e cozinhe até amaciar.
6. Deixe amornar e bata no liquidificador com o caldo do cozimento, o creme de leite e o amido até homogeneizar e reserve.
7. Aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola e o alho até dourar.
8. Junte a carne-seca, o tomate, o extrato e refogue por 3 minutos.
9. Reserve uma parte da carne para decorar.
10. Junte a abóbora batida, tempere com sal, pimenta e cozinhe por 5 minutos, após ferver.
11. Transfira para a abóbora reservada, decore com a carne reservada, com cebolinha e sirva.