



Creme de Abóbora com Carne seca desfiada

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-abobora-com-carne-seca-desfiada

Receita de Creme de Abóbora com Carne Seca desfiada. Super cremosa e saborosa. Confira a receita!

Creme de Abóbora com Carne seca desfiada

 30 min

 15 porções

Ingredientes

- 1 kg de [abóbora](#) em cubos
- 2,5 litros de água
- 1 cubo de [caldo de legumes](#)
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola
- 1/2 kg de [carne seca](#) dessalgada, cozida e desfiada
- 200 g de [requeijão](#) cremoso
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde picado a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, cozinhe a abóbora, coloque o caldo de legumes a água até amaciar.
2. Deixe esfriar e bata tudo no liquidificador até formar um creme. Reserve.
3. Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e frite a cebola e o alho por 5 minutos.
4. Junte a carne desfiada e refogue. Reserve um pouco da carne para decorar.
5. Junte a abóbora batida e deixe levantar fervura.
6. Misture o requeijão e deixe mais 1 minuto no fogo.
7. Tempere com sal, pimenta, cheiro-verde.
8. sirva decorado com a carne e cheiro verde picado.