QUIBEBE COM RESTO DE COSTELA ASSADA

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de margarina

1 alho amassado

sal a gosto

1 cebola média picada

1 tablete de caldo de carne

resto de costela assada

500 g de abóbora picada em cubos pequenos

tempero pronto sabor carne a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a costela assada em pedaços pequenos e reserve

Coloque a abóbora em uma panela com água o suficiente para cobri

Em uma panela coloque o óleo para esquentar

Coloque a margarina para derreter junto do óleo

Acrescente o alho, sal, tablete de caldo de carne e a cebola

Acrescente a costela e deixe fritar por 5 minutos sempre mexendo

Acrescente meio litro de água e a abóbora

Desligue e sirva ainda quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12825-quibebe-com-resto-de-costela-assada.html