

SOPA DE ABÓBORA CREMOSA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora
1 colher (sopa) de manteiga
3 dentes de alho
1 cebola
1 litro de água
1/2 copo de requeijão
sal e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho picados na manteiga
Acrescente a abóbora cortada em cubos e o sal
Depois, coloque a água e deixe cozinhar até a abóbora ficar macia
Bata no liquidificador a sopa até que se transforme em um creme
Volte o caldo para a panela, acrescente o requeijão e a salsinha para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10016-sopa-de-abobora-cremosa.html>