

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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