

# 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>