

# CREME DE ABÓBORA

## INGREDIENTES

1 abóbora madura sem casca  
1 cebola grande picada  
alho amasado a gosto  
sal a gosto  
5 colheres (sopa) de massa de tomate  
5 caixas de creme de leite  
1 queijo branco redondo inteiro cortado em cubo  
150 g de muçarela  
salsa picadinha

## MODO DE PREPARO

Refogue uma cebola grande picadinha  
Acrescente o alho e refogue junto com a cebola  
Depois de dourar a cebola e o alho, junte uma abóbora inteira cortada em pedaços e sal  
Coloque 500 ml de água, 5 colheres (sopa) de massa de tomate e e deixe cozinhar até desmanchar  
Se quiser, passe esse creme no liquidificador (opcional)  
Depois que o creme adquirir uma consistência homogênea lisa, coloque o queijo branco picado  
Adicione 150 g de muçarela  
Finalize acrescentando 5 caixas de creme de leite e a salsa picadinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4099-creme-de-abobora.html>