

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 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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