

CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

1 kg de abóbora
1 litro de água
1 folha de louro
4 dentes de alho
200 g de queijo emental ralado
1 colher (sopa) gengibre ralado
1 copo de cebolinha verde picada
1 colher de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, corte em cubos e coloque para cozinhar em uma panela com a água, 2 dentes de alho, sal, pimenta, louro e gengibre

Quando ela estiver macia, desligue o fogo

Bata no liquidificador a abóbora com a água do cozimento suficiente para cobrir a abóbora

Em outra panela refogue 2 dentes de alho amassados com azeite

Desligue, adicione a metade da cebolinha e o queijo e misture

Sirva quente em um bowl de sopa ou em um prato fundo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5643-creme-de-abobora-com-gengibre.html>