

SOPA DE ABÓBORA CREMOSA DENTRO DA ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1 abóbora cabotiá
- 2 dentes de alho
- água o suficiente para encher a abóbora
- 1/4 de cebola picada
- 1/2 alho poró
- salsinha ao gosto
- 1 talinho de manjeriço
- 1 vidro pequeno de leite vegetal

MODO DE PREPARO

Corte a parte de cima da abóbora e forme uma tampa

Após fazer isso, descasque os dentes de alho e coloque dentro da abóbora juntamente com a água e o talinho de manjeriço

Coloque a abóbora em uma travessa de vidro e cozinhe em forno preaquecido

Bata até virar um creme homogêneo

Em uma panela separada, frite a cebola, o alho poró e a salsinha

Depois, misture tudo e coloque dentro da abóbora servindo ainda quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5749-sopa-de-abobora-cremosa-dentro-da-abobora.html>