

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 manjericão

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 manjericão

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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