

CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

500 g de abóbora cortada em cubos

1/2 xícara de água em temperatura ambiente

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola picadinha

3 dentes de alho

sal e pimenta do reino a gosto

100 g de queijo gorgonzola

1/2 caixinha de creme de leite

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora até ficar bem macia

Coloque a abóbora cozida no liquidificador com a água em temperatura ambiente

Bata até ficar bem pastoso

Em uma panela doure a cebola e o alho batido na manteiga e acrescente a abóbora batida e mexa bem

Coloque o queijo (deixe um pouquinho para colocar por cima) e acerte o sal e a pimenta

Misture bem até encorpar

Desligue o fogo e acescente o creme de leite e o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/912-creme-de-abobora-com-gorgonzola.html>