SOPA DE ABÓBORA CREMOSA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora

1 colher (sopa) de manteiga

3 dentes de alho

1 cebola

1 litro de água

1/2 copo de requeijão

sal e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho picados na manteiga

Acrescente a abóbora cortada em cubos e o sal

Depois, coloque a água e deixe cozinhar até a abóbora ficar macia

Bata no liquidificador a sopa até que se transforme em um creme

Volte o caldo para a panela, acrescente o requeijão e a salsinha para decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10016-sopa-de-abobora-cremosa.html