

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10616-sopa-de-abobora-cremosa.html>