CREME DE ABÓBORA (CABOTIÁ) COM LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

1/2 abóbora cabotiá

1 colher (sopa) de gengibre ralado (ou 2 em pó)

1 colher (sopa) de açafrão da terra

2 colher (sopa) de tomilho

2 folhas de louro

1 canela em pau

1/2 xícara de azeite

5 dentes de alho inteiros e com casca

4 gomos de linguiça (toscana)

200 ml de água (aproximadamente)

1 pitada e 1/2 de noz moscada (preferencialmente moída na hora)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em fatias e depois corte as fatias ao meio (cozinha mais rapido).

Disponha a abóbora em uma assadeira, sem remonta-la.

Regue a abóbora com o azeite e adicione o gengibre, açafrão, tomilho, louro, canela, noz moscada, sal e a pimenta do reino, misturando tudo e bezuntando toda a abóbora.

Espalhe os dentes de alho com casca (inteiros) por cima da abóbora, e coloque as linguiças no canto da assadeira (a linguiça pode ser assada separadamente, mas assim teremos menos louça para lavar).

Leve ao forno 200° por 10 min. Vire as linguiças e mexa a abóbora para dorar dos dois lados. Deixe mais 10 min. Total de 20 min ou até a abóbora estiver cozida.

Retire as linguiças e reserve elas estarão cozida mas não douradas.

Descasque os alhos com um garfo que estarão macios, cozidos e caramelizados.

Misture o alho, abóbora, temperos e azeite da assadeira,e metade da água em um liquidificador e bata tudo (pode bater com o mixer, mas será mais demorado).

Adicione a água aos poucos até atingir a consistência desejada (mais para creme ou mais para caldo).

Fatie a linguiça e leve ao fogo em uma frigideira (sem óleo, pois ela ainda soltará gordura) até ficar em bem douradinha. (Quanto mais fina cortar a linguiça, mais sequinha e douradinha ela ficará). Após frita, corte as rodelas da linguiça ao meio.

Reaqueça o creme em uma panela (se precisar). Sirva em um prato ou caneca, junto com as linguiças.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13676-creme-de-abobora-cabotia-com-linguica-toscana.html