

# CREME DE ABÓBORA NO PÃO ITALIANO

## INGREDIENTES

2 pães italianos, médios

500 g de abóbora tipo moranga

1 cebola roxa media ralada

1 dente de alho amassado

250 g de bacon

1 cubos de caldo de legumes

1 xícara (chá) de cheiro-verde picado (opcional)

1 e 1/2 litro de água

parmesão a gosto

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora na água com os cubos de caldo de legumes, até amolecer bem.

Em outra panela, refogue no óleo a cebola, o alho, e o bacon e separe.

Bata a abóbora juntamente com o líquido do cozimento no liquidificador ou no mixer (é mais fácil e faz menos sujeira).

Utilize a panela que tirou o bacon e coloque o creme de abóbora já batido.

Corrija o sal se necessário e deixe ferver por 10 minutos.

Sirva salpicado com cheiro-verde a gosto, bacon e parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16637-creme-de-abobora-no-pao-italiano.html>