

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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