

SOPA DE ABÓBORA DO BRUXO

INGREDIENTES

1 abóbora

1 dente de alho

1 cebola (pequena)

2 colheres (sopa) de manteiga

1 litro de água

1 colher (sopa) de sal

5 folhas de cebolinha

3 ramos de salsinha

3 folhas de louro

1 colher (café) de pimenta

MODO DE PREPARO

Corte a abóbora em pedaços pequenos (5 cm x 5 cm, aproximadamente).

Coloque a abóbora para cozinar por 15 minutos em uma panela grande (26 cm de diâmetro, aproximadamente).

Corte a cebolinha em rodelas pequenas, porque a salsinha em pedaços pequenos, pique o alho e a cebola e deixe tudo separado em locais diferentes.

Após os 15 minutos deixe a abóbora esfriar e guarde a água em outro lugar, cerca de 20 minutos).

Quando a abóbora esfriar descasque-a e descarte a casca.

Frite com a manteiga, a cebola e o alho em uma panela até dourar.

Junte a cebola e o alho com a abóbora descascada e com o caldo e bata com um liquidificador ou mixer

Junte o caldo já batido com o a cebolinha, a salsinha, o louro, sal e pimenta em uma panela grande e deixe reduzir em fogo baixo até ficar cremoso (cerca de 45 minutos).

Prove e ajuste a receita de acordo com o paladar de quem vai ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18755-sopa-de-abobora-do-bruxo.html>