

CALDO DE ABÓBORA COM ERVILHAS

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora
1 lata de ervilha
1/2 cebola
2 dentes de alho
1 sazón de legumes
1/2 caldo de bacon
2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Em 1 litro de água, coloque a abóbora, a cebola e o alho para cozinhar, até a abóbora ficar bem mole. Após o cozimento, bata no liquidificador junto com as ervilhas.

Após batido, retorne para uma panela e acrescente o sazón, o caldo de bacon e o azeite.

Mexa em fogo baixo durante 5 minutos.

Veja se precisa colocar sal, pois o sazón e caldo de bacon já deixam bem salgadinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21733-caldo-de-abobora-com-ervilhas.html>