

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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