

SOPA DE ESPINAFRE COM ABÓBORA PARA BEBÊ

INGREDIENTES

espinafre a gosto

1 cabeça de alho

1 punhado de cebola picada

4 fígados de galinha fervidos e cortados em pedacinhos

1 xícara (chá) de abobora cortada em cubinho

1 inhame pequeno cortado em cubinhos

2 colheres (sopa) de macarrão de lerinhas

orégano a gosto

manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o espinafre bem fininho, lave e jogue água quente sobre ele.

Na panela de pressão, refogue o alho e a cebola.

Adicione o fígado de galinha já ferventado e adicione a abobora picada, o espinafre, um inhame pequeno e o macarrão.

Cubra com água, coloque um pouquinho de orégano, manjericão (não uso sal) e deixe na pressão por 15 minutos.

Amasse tudinho com o garfo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21835-sopa-de-espinafre-com-abobora-para-bebe.html>