

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 abóbora 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 abóbora 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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