SOPA CREMOSA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de abóbora cortada em pedaços

1 litro de água

bacon e sal a gosto

3 colheres (sopa) de azeite

2 dentes de alho

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o azeite com o bacon, o alho e deixe fritar.

Em seguida adicione a abóbora, o sal e deixe cozinhar por 30 minutos.

Deixe esfriar e bata tudo no liquidificador.

Volte a mistura para a panela e leve ao fogo até ferver.

Coloque a sopa em um prato fundo, regue com azeite, polvilhe salsinha e queijo ralado.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22444-sopa-cremosa-de-abobora.html