

CALDO DE ABÓBORA CREMOSO

INGREDIENTES

1 abóbora média
4 calabresas
400 g de bacon
2 cebolas médias
4 dentes de alho
2 sachês de requeijão cremoso de boa qualidade
2 saches de tempero
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
manjericão
cebolinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora somente na água até que fique macia e depois bata no liquidificador com a própria água do cozimento formando um caldo e reserve.

Frite em uma panela maior o bacon, calabresa, as cebolas e os alhos.

Assim que tudo estiver bem fritinho, refogue o caldo e comece a colocar os sachês de tempero, o molho de pimento e o manjericão.

Deixe ferver até que esteja grossinho e saboroso, o sal coloque de acordo com gosto.

Terminando esse processo, coloque o requeijão, deixe ferver por mais alguns instantes e estará pronto. Sirva com cebolinha e torradas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22522-caldo-de-abobora-cremoso.html>