

# 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 pimenta 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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