

CREME DE ABÓBORA COM BATATA

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora picada em pedaços médios
2 batatas grandes picadas em pedaços médios (sem casca)
2 tomates
1 cebola média
2 dentes de alho
coentro a gosto
cebolinha a gosto
pimenta a gosto
sazón de sua preferência (neste caso, o de carne)
sal
azeite
cream cheese ou requeijão

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela um pouquinho de azeite, o alho inteiro, a cebola picada grosseiramente e os demais temperos.

Em seguida, adicione os tomates picados grosseiramente e refogue por 2 minutos aproximadamente.

Acrescente a abóbora e a batata, refogue por mais 1 minuto e adicione água até cobrir.

Deixe cozinhar.

Quando estiverem bem cozidos, desligue o fogo e espere esfriar um pouco.

Assim que esfriar um pouco, bata no liquidificador, tendo sempre cuidado com a quantidade de líquido para o creme não ficar aguado.

Volte o creme para a panela e adicione 1 colher de cream cheese ou requeijão.

Se quiser, utilize queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26357-creme-de-abobora-com-batata.html>