

CREME DE ABÓBORA COM ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

1 litro de água
1 kg de abóbora tipo moranga
1 cebola média
2 dentes de alho
1 e 1/2 caixa de creme de leite
1 xícara de leite
2 folhas de salsaão
50 g de alho-poró
100 g de ervilhas frescas
2 colheres de óleo
1 pimenta dedo-de-moça sem sementes
orégano a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho e a cebola em 2 colheres de óleo.

Coloque toda a abóbora picada em cubos médios e tempere com sal, orégano e a pimenta dedo-de-moça.

Acrescente a água e deixe cozinhar por 15 minutos em fogo alto.

Desligue o fogo e reserve.

No liquidificador, coloque o creme de leite, o leite e toda abóbora com o caldo.

Depois de batido, volte para panela.

Acrescente o alho-poró, salsaão e a ervilha fresca.

Deixe cozinhas as ervilhas e desligue.

Pode servir com torradas ou queijo de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27287-creme-de-abobora-com-alho-poro.html>