

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 salsão

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 cozinar 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, salsão e a ervilha fresca.

Deixe cozinhar as ervilhas e desligue.

Pode servir com torradas ou queijo de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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